

## Risotto mit Radicchio rosso (3-4 Personen) ca. Angaben

Ca. 600gr. Radicchio rosso oder Chicoree rosso in feine Streifen geschnitten  
1 Schalotte fein gehackt  
ca. 200gr. Pancetta in feine Streifen geschnitten  
1 Zweig Rosmarin  
Aceto Balsamico  
1-2 EL Rohrzucker oder besser noch Vollrohrzucker  
250gr. Robbiola  
2 Stengel Sellerie feingeschnitten oder 1 kleine Schalotte  
600gr. Risotto Carnaroli oder Nostrano Ticinese Loto aus dem Tessin  
ca. 6dl. Kräftige **Hühnerbouillon** oder Gemüsebouillon  
Olivenöl (buttrig und fein im Geschmack) oder Sonnenblumenöl  
Salz und Pfeffer

In einer Bratpfanne Öl erhitzen und Schalotte andünsten. Radicchio begeben und unter wenden ca. 4 Minuten dünsten bis er zusammenfällt. Rohrzucker begeben und einen kräftigen Schuss Aceto Balsamico zum ablöschen. Nochmals ca. 4 Minuten weiter kochen auf kleiner Flamme. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schale geben – warmstellen. In der gleichen Bratpfanne die Speckstreifen und Rosmarin anbraten und etwas ziehen lassen. – warmstellen

In einer weiten, nicht zu kleinen Pfanne Öl erhitzen und Sellerie/Schalotte begeben und glasig andünsten. Reis dazugeben und gut durchwenden. Ev. Mit etwas Weisswein oder Prosecco (2dl.) ablöschen. Dann unter gelegentlichem Rühren die Bouillon zugeben und bedacht, dass dies auf kleiner Flamme geschieht. Nicht zu heiss!!!! Der Reis soll noch gut in Flüssigkeit aufgehoben sein. Ca. 16 Minuten.

Zum Schluss Radicchio und Pancetta unter den Reis mischen und in kleinen Portionen den Robbiola unterziehen. Mit ein-/zwei roten Blättern vom Radicchio auf den Teller anrichten und geniessen.