

Schweinefilet auf Risotto

Zutaten für das Schweinefilet: 1 Päckchen Schweinefilet aus der Frischfleischtheke Öl Salz und Pfeffer <i>Ein Päckchen hat in der Regel zwischen 450-600gr. Ich gehe immer von ca.200-250gr. pro Person aus. Daher 2-3 Portionen.</i>	Zutaten für das Risotto: 250g Reis 50g Butter 1 mittlere Zwiebel 4 TL gekörnte Brühe 25g kalte Butter 125g Parmesan oder Emmentaler Käse									
		<table border="1"><tr><td>2-3</td><td>Personen</td><td>30</td><td>Minuten</td></tr><tr><td>2,60</td><td>Euro pro Person</td><td colspan="2">Grauer Burgunder</td></tr></table>	2-3	Personen	30	Minuten	2,60	Euro pro Person	Grauer Burgunder	
2-3	Personen	30	Minuten							
2,60	Euro pro Person	Grauer Burgunder								

Die Zubereitung:

Das Risotto:

- Den Käse reiben.
- Die gekörnte Fleischbrühe mit 1l Wasser erhitzen und zu einer Fleischbrühe aufkochen.
- Die Zwiebel Schälen und in sehr feine Würfeln schneiden
- 250g Reis abwiegen
- 50g Butter in einem Topf erhitzen.
- Die Zwiebel darin andünsten
- Den Reis dazugeben und unter rühren glasig dünsten
- Die Fleischbrühe dazugeben und umrühren
- Den Topf mit den Deckel verschließen und das Risotto ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
- Die Herdplatte auf sehr kleine Hitze einstellen, dann den Deckel entfernen und das Risotto noch gute 5-10 Minuten quellen lassen.
- Den geriebenen Käse und die kalte Butter dazugeben und umrühren.
- Nun das Risotto sofort anrichten oder aufessen !!!

Das Schweinefilet:

- Während das Risotto kocht:
- Das Schweinefilet aus der Verpackung nehmen und abwaschen.
- Nun in Fingerdicke Scheiben schneiden.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

- Das Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Das Schweinefilet in der Pfanne ca. 7-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten (je nach dicke der Scheiben)

Das Anrichten:

- Das Risotto auf einen Teller geben.
- Das Fleisch auf das Risotto geben.

Guten Appetit !!!

Tip:

- Sie können den Reis auch mit Tomatenmark oder Tomatenwürfeln anbraten. So erhalten Sie ein Tomatenrisotto.
- Wenn Sie am Ende des Kochens in Butter gedünstete Champignonscheiben in den Risotto geben, erhalten Sie ein Champignonrisotto.
- Man kann auch in den fertigen Risotto gekochten Schinken untermengen (in Würfel geschnitten).

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com