



Schweinefilet auf Risotto

2-3 Personen
2,60 € pro Person
30 Minuten
Grauer Burgunder

Zutaten für das Schweinefilet:

1 Päckchen Schweinefilet aus der Frischfleischtheke
Öl
Salz und Pfeffer

Ein Päckchen hat in der Regel zwischen 450-600gr. Ich gehe immer von ca.200-250gr. pro Person aus. Daher 2-3 Portionen.

Zutaten für das Risotto:

250g Reis
50g Butter
1 mittlere Zwiebel
4 TL gekörnte Brühe
25g kalte Butter
125g Parmesan oder Emmentaler Käse

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.
- Mann kann auch in den fertigen Risotto gekochten Schinken untermengen (in Würfel geschnitten).