

Wild duftend: Kartoffelraspel – Risotto mit Käse und Bärlauch



Bärlauch läutet den Frühling ein

Mit der Bärlauchsaison kommt der Frühling in die Küche. Der prächtige Duft und das kräftige Aroma passen gut zu herzhaften Kartoffelgerichten. Deswegen haben wir heute ein cremiges Kartoffelgericht ausprobiert. Die Konsistenz und Zubereitungsart erinnert an Risottogerichte. Der Trick besteht darin, die Kartoffelraspeln so lange rührend zu kochen, bis diese nur noch einen leichten Biss im Kern haben. Das dauert ca. 7-8 Minuten. Alles in allem ein Blitzgericht, das zudem köstlich schmeckt.

Hier die heutige Rezeptur für unser "**Kartoffelrisotto**":

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 50 g Zwiebelwürfel, sehr fein geschnitten
- 500 g Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 50 g Butter,
- Ein Bund Bärlauch
- 100 g Allgäuer Emmentaler, gewürfelt
- 25 g Hartkäse, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit der Vierkantreibe raspeln.

Die Zwiebelwürfel in einer großen Pfanne oder Topf mit zwei Esslöffeln Öl 1 Minute anrösten.

Die Kartoffelraspel zugeben und 1 Minute rührend braten.

Nun 100 ml Weißwein zugeben und 1 Minute kochen.

Jetzt nach und nach die Gemüsebrühe zugeben und rührend bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten bissfest kochen.

Fein geschnittenen Bärlauch zugeben und 1 Minute rührend mitkochen, dann den Topf beiseitestellen.

Kalte Butter zugeben und schmelzen.

Zuletzt den geriebenen Käse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Käsewürfeln und geschnittenem Bärlauch bestreuen.