



Bewusst genießen..

# Herbstliches Risotto mit Maronen

## Zutaten

3 kleine Zwiebeln	Gemüsebrühe, etwa 1 Liter
2 Knoblauchzehen	400 g vorgegarte Maronen
80 g Butter	100 g frisch geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer
ca. 300 g Risotto-Reis	1 Bio-Orange
75 ml trockener Weißwein (z.B. Grauburgunder)	

## Zubereitung

Für 4 Personen:

1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein hacken und parallel die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. In einem zweiten großen Topf die Hälfte der Butter und das Olivenöl erhitzen und den Risottoreis gemeinsam mit Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Mit Weißwein ablöschen und rühren, bis der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Dann nach und nach die heiße Gemüsebrühe zum Reis geben. Rühren, bis die Brühe vom Reis fast vollständig aufgenommen wurde, dann die nächste Kelle Brühe hinzufügen.
3. Parallel die Maronen grob hacken und nach etwa 10 Minuten Kochzeit zum Reis dazugeben. Nach weiteren 10 Minuten unter ständigem Rühren, und mit weiterhin nach und nach hinzugefügter Brühe, sollte das Risotto bissfest (al dente) sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig die restliche Butter und den geriebenen Parmesan unterheben. Gegebenenfalls noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Noch einmal den Deckel für 2-3 Minuten auf den Topf geben und währenddessen die Orange mit heißem Wasser waschen, trocknen und etwas Schale mit einer Küchenreibe abreiben. Dann das Risotto auf Teller verteilen und mit etwas Orangenschale garniert servieren.