



Apfel-Käse-Risotto

Für 4 Personen
Zeit: 40 Minuten

Zutaten:

2 Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL Zucker
1/4 Zitrone
1 EL Butter
1 Zwiebel
300 g Risottoreis
150 ml Apfel Cider oder Weisswein
900 ml Gemüse-Bouillon
40 g Butter
150 g Roten Tilsiter
2 EL Thymian frisch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zitronensaft mit Wasser in eine Schüssel geben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Würfelchen in das Zitronenwasser geben.
- Gemüse-Bouillon aufkochen und warm halten. Zwiebel schälen und fein würfeln. Roten Tilsiter raffeln.
- In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter schmelzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Die Hälfte der Apfelwürfel und Risottoreis dazugeben, andünsten bis der Reis glasig ist. Mit Apfelicider ablöschen und einreduzieren lassen.
- Anschließend Gemüsebouillon nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben. Neue Gemüsebouillon immer erst hinzugeben, wenn vorherige Flüssigkeit aufgesogen wurde.
- Während dem Risotto kochen, in einer separaten Pfanne die Apfelstücke mit dem Zucker karamellisieren und anschließend auf einen Teller geben.
- 40 g kalte Butter würfeln und unter das Risotto mischen. Tilsiter Käse hinzufügen und unterrühren. Von 2 Zweigen Thymian Blättchen abziehen und ins Apfel Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Apfel-Risotto auf einen Teller geben.

Tipp:

Mit karamellisierten Äpfeln und einem frischen Zweig Thymian dekorieren...