

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Graupenrisotto mit Spargel

Schritt 1:

Für das Graupenrisotto:

250 ml Brühe aufkochen.

2 st Schalotten in feine Würfel schneiden, in
20 g Butter anschwitzen, anschließend
120 g Graupen dazugeben und die Graupen kurz mitschwitzen lassen.

30 ml Weißwein Mit
1 st Lorbeerblatt ablöschen, die heiße Brühe darauf gießen und dazugeben.

Den Topf mit einem Deckel versehen und in einen vorgeheizten Backofen (200 °C) geben.

Alle 5-6 Min.
umrühren, wiederholen bis die Graupen gar sind.

Schritt 2:

10 st Spargel schälen und in Rauten schneiden.

etwas Butter Die Spargelrauten in
weich dünsten.



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Schritt 3:

Bärlauch

Den gedünsteten Spargel in die Graupen geben und mit frisch geschnittenem garnieren.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Spargel am besten nur in der Spargelsaison von Mai bis Juni verwenden.

Beim Anbraten der Schalotten viel Butter verwenden, da Fett der Geschmacksträger ist.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN