

Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de



Rezepte für KW 20-7

Risotto mit Radiccio



1 Radiccio
500 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel in Würfel
50 g Butter
250 g Risottoreis (Art.-Nr. 5046)
100 ml Wein, weiß (Art.-Nr. 12406)
50 g Parmesan gerieben
(Art.-Nr. 2011 od. 2504)

Den Radiccio zerpfücken, waschen und in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit der Zwiebel in der Butter andünsten. Den Reis zugeben und unter Rühren mitdünsten, bis er glasig ist. Mit dem Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Inzwischen die Brühe aufkochen und nach und nach dazu gießen. Bei kleiner Hitze ca. 15 bis 20 Minuten quellen lassen. Kurz vor dem Servieren noch etwas Butter und den Parmesan unterrühren.



1 Romanesco
500 ml Milch (Art.-Nr. 2001)
30 g Gouda, gerieben (Art.-Nr.2070 oder 2576)
1 EL Frischkäse (Art.-Nr. 2230)
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Butter
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer
4 Kartoffeln festkochend

Romanesco mit Käsesoße und Salzkartoffeln

Den Romanesco von den Blättern befreien, den ganzen Kopf in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen lassen. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in wenig Salzwasser garen. Beides anschließend warmstellen.
Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und anschwitzen lassen, dann sofort etwas Milch angießen und mit einem Schneebesen kräftig rühren, bis Milch und Mehl sich verbunden haben. Wieder Milch angießen, wieder kräftig rühren und so weiter, bis 500 ml Milch eingerührt sind und die Soße schön sämig ist. Die Soße unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe würzen und schließlich den Frischkäse sowie den geriebenen Käse einrühren und ganz schmelzen lassen. Zuletzt die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Romanesco in der Mitte teilen, mit den Kartoffeln und der Käsesauce servieren.