

CUSTOZA

Risotto mit Custoza-Weißwein*

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

200 g „tastasal“ bzw. Wursthackfleisch

1 Glas Weißwein „Custoza“

Fleischbrühe

Butter

Parmesankäse

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten, mit dem Weißwein ablöschen. Den Reis in einer anderen Pfanne rösten und ebenfalls mit Weißwein ablöschen. Zum Hackfleisch dazugeben, mit Brühe aufgießen und kochen lassen. Sobald der Reis „al dente“ gegart ist wird der Parmesankäse und die Butter dazugegeben und kräftig umgerührt, bis ein cremiger Risotto entsteht.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Custoza“ mit Giovanni Cordioli, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2009 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CUSTOZA

„Risotto del Contadino“ - Bauernreis*

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

„lardo di colonnata“ (das ist ein gesalzener, fetter aber zarter Speck der lange gereift wurde)

1 Möhre

1 Zwiebel

Sellerie

„Custoza“-Weißwein

Gemüsebrühe

Olivenöl

Butter

Parmesankäse

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Gehackte Zwiebel, klein gewürfelte Möhre und Sellerie mit dem dünn geschnittenen Bauchspeck bei schwacher Hitze anbraten in Olivenöl. In einem weiteren Topf den Reis rösten und anschließend das angedünstete Gemüse-Speck-Gemisch beifügen, mit etwas Brühe aufgießen und bis zur halben Garzeit köcheln lassen. Jetzt den Weißwein aufgießen und warten bis er vollständig eingekocht ist. Den Risotto „al dente“ garen, vom Feuer nehmen, abschmecken und mit Butter und Parmesan cremig rühren.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Custoza“ mit Giovanni Cordioli, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi“ 2010 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CUSTOZA

Risotto mit „Radicchio Rosso di Verona“ und Speck*

Zutaten für 4 Personen

- 320 g Reis
- 400 g Roter Chicorée aus Verona
- 1 gehackte Zwiebel
- 120 g Speck
- 1 dl Weißwein
- 1 L Gemüsebrühe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 20 g Butter
- Parmesankäse nach Wunsch
- Salz
- Pfeffer aus der Pfeffermühle



Zubereitung

Die gehackte Zwiebel im Öl goldgelb anschwitzen, dann den in Streifen geschnittenen Radicchio-Salat hinzufügen. Unter Umrühren einige Minuten dünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdunstet ist wird der Reis beigemengt und einige Minuten angebraten. Die Gemüsebrühe langsam aufgießen und immer wieder umrühren. Am Ende der Garzeit den gewürfelten Speck, die Butter und eventuell den Parmesankäse beifügen und mit dem frisch gemahlene Pfeffer würzen.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Custoza“ mit Giovanni Cordioli, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2013 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*