

## SONA

### „Risotto del cortile“ - Hofrisotto\*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis

1 Liter Gemüsebrühe

500 g Fleisch von Kleintieren wie Kaninchen, Huhn und Perlhuhn

200 g gedünstete junge Mangoldblätter oder Feldkräuter wie Löwenzahn

100 g Käse der Sorte „Monte Veronese Stravecchio“ oder anderer Hartkäse

½ Glas extra-natives Olivenöl

Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln

200 ml Custoza-Weißwein

200 g Butter

Rosmarin und Knoblauch

Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Die Mangoldblätter mit Knoblauch, Salz und Pfeffer dünsten und anschließend mit etwas Gemüsebrühe und Olivenöl cremig pürieren. Den Knollensellerie, die Möhre und die Zwiebel würfeln und ebenfalls mit etwas Gemüsebrühe andünsten, salzen und pfeffern und pürieren. Die Fleischstücke mit Wurzelgemüse, Zwiebeln oder Schalotten und Gewürzkräutern anbraten, mit Weißwein ablöschen und, wenn nötig, mit Gemüsebrühe garen. Die Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse und Salz zubereiten. Den Reis 3-4 Minuten in wenig Olivenöl anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Nach fünfminütiger Kochzeit die Sellerie-creme dazugeben. Anschließend das Fleisch beifügen und 3 Minuten ständig umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit den geriebenen Hartkäse und die Butter unterrühren und kräftig schwenken, damit der Risotto cremig wird.

Auf dem Teller anrichten und mit der Mangold-creme spiralförmig dekorieren, mit etwas Hartkäse bestreuen oder damit eine hauchdünne Käsewaffel backen. Eventuell den Reis noch mit einem Rosmarinzwig garnieren.

\*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Sona“ vom Hobbykoch und Mitglied Alessandro Molon. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2016 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis der Volksjury.

## SONA

### „Risotto mit Radicchio Rosso di Verona, Kürbiscreme und Monte Veronese - Käse\*“

*Zutaten für 4 Personen*

320 g Reis

Gemüsebrühe

2 Köpfe roten Chicorée (Radicchio Rosso di Verona)

70 g Käse der Sorte „Monte Veronese Stravecchio“ oder anderer Hartkäse

½ Glas extra-natives Olivenöl

¼ Zwiebel

½ Glas Weißwein

Butter

Salz und Pfeffer

*Zutaten für die Creme*

250 g Kürbis

1 kleine Lauchstange

1 Brühwürfel

Salz und Pfeffer

½ Glas Sahne



### Zubereitung

Die Zwiebel anschwitzen und den in Streifen

geschnittenen *Radicchio* dazugeben. In einem anderen Topf den Reis anrösten, mit dem Weißwein ablöschen, nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen und auch den *Radicchio* abwechselnd dazugeben. Den Kürbis mit den übrigen Zutaten separat garen und anschließend pürieren. Am Ende der Garzeit den geriebenen Hartkäse und die Butter unter den Risotto rühren und kräftig schwenken.

Den Reis kraterförmig auf dem Teller anrichten und die Kürbiscreme in die Vertiefung füllen.

\*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Sona“ vom Hobbyköchin und Mitglied Maria De Monte. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2012 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.