



MARRONI RISOTTO MIT KARAMELLI- SIERTEM APFEL

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Risottoreis
- 1 l Bouillon
- 1.5 dl Weisswein
- 150 g Marroni
- 1 Zwiebel
- Rapsöl zum Anbraten
- 2 EL Olivenöl
- Parmesan nach Belieben
- 1 Pink Lady Apfel
- 2 EL Reissirup

Zubereitung, Dauer ca. 12 Minuten

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Bouillon zubereiten und heiss beiseite stellen.
2. In einer Pfanne Rapsöl heiss werden lassen und mit der Zwiebel anbraten. Den Reis dazu geben, kurz umrühren und mit dem Weisswein ablöschen, die Hälfte der Bouillon dazugeben. Die Marroni grob hacken und mitkochen.
3. Nun nach und nach etwas Bouillon beigeben und den Reis auf niedriger Stufe nach Anweisung köcheln.



4. Den Apfel waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden.
5. In einer Pfanne mit dem Reissirup und wenig Wasser anbraten, so dass die Scheiben schön karamellisieren.
6. Den Reis in Suppenteller geben und mit Marroni und dem karamellisierten Apfel dekorieren.