

# Koch Station

## Rotweinrisotto mit Randen

300 g Caneroli oder Arborio Reis  
1 Zwiebel  
40g Bratbutter  
3 dl Rotwein  
2,5 dl Wasser  
2 gekochte Randen  
1 dl Rahm  
Salz  
Parmesan gerieben

Zwiebel hacken und in Butter andünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein und Wasser ablöschen. Fein gewürfelte Randenstücke in die Flüssigkeit geben, salzen und bei niedrigem Feuer unter ständigem Rühren langsam einkochen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, den Rahm dazugeben. Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Minuten stehen lassen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.