



Toskanischer Risotto mit Geflügelleber und Parmesan

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Italienisch typisch, einfach und schnell, für jeden Tag

Zutaten

- 400 g Rundkornreis
- 400 g geputzte Geflügelleber in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe in kleinen Würfeln
- 100 g Möhren in kleinen Würfeln
- 100 g Stauden - oder Knollensellerie in kleinen Würfeln
- 5 - 6 El Olivenöl
- ½ l Fleisch oder Geflügelbrühe
- ¼ l trockener Weißwein
- 40 g kalte Butter
- 50 g frisch gehobelter Parmesan
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Gemüswürfel mit dem Knoblauch und den Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig anschwitzen und den gewaschenen Rundkornreis dazu geben.

Schritt3

Nach und nach, unter häufigem Rühren, den Weißwein dazu geben, zunächst verkochen lassen.

Schritt4

Dann die Geflügelbrühe nach und nach nachgießen, das dauert je nach Reissorte ca 20 min. Der Risotto sollte er schön „schlotzig“ aber noch "bissfest" sein,. Nachschmecken und zuletzt dem Parmesan und etwas kalte Butter unterheben.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Hähnchenleber putzen, von ev. Galle - und Häuten befreien, in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt6

In Öl mit etwas Butter, kurz 2 - 3 min. anbraten, rosa lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Den fertigen Risotto mit der Leber mischen, auf einer feuerfesten Form mit frisch gehobeltem Parmesan und einem großen, frischen Saisonsalat zu Tisch geben.

Tags: einfach und schnell, für die ganze familie, für jeden tag, geflügelleber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toskanischer-risotto-mit-gefluegelleber-und-parmesan/>