

## Risi Bisi (Reis mit Erbsen)

Risi Bisi, ein leckeres Gericht, aus der venezianischen Küche. Es wird dort jedes Jahr am 25. April zum St.-Markus-Tag als Vorspeise serviert. Ich esse es gerne als Hauptgericht. Natürlich kann das Gericht auch für Vegetarier ohne Speck gekocht werden.

### **Die Zutaten für 4 Personen:**

50 g Speck(-würfel)

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

3 EL Butter

300 g tiefgekühlte Erbsen

1 l Brühe (Gemüse- oder Fleischbrühe)

250 g Risotto-Reis

60 g frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

### **Und so wird's gemacht:**

Den Speck und die geschälte Zwiebel klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

In einem breiten Topf 2 EL Butter zergehen lassen. Speck, Zwiebel und gehackte Petersilie hineingeben, unter Rühren bei schwacher Hitze anbraten.



Die Erbsen in den Topf schütten, etwa  $\frac{1}{4}$  l Brühe dazu gießen und erhitzen. Bei schwacher Hitze etwa 5 min offen köcheln lassen.



Die restliche Brühe hinzugießen und aufkochen. Den Reis einstreuen, bei mittlerer Hitze offen unter häufigem Rühren in etwa 20 bis 25 min ausquellen lassen.

**Vorsicht:** Ein Risotto brennt gerne an – daher immer wieder umrühren!

Wenn die Brühe eingezogen und die Flüssigkeit somit verschwunden ist, dann probiere den Reis (Vorsicht heiß!). Ist er noch nicht weich, dann gieße noch etwas Wasser hinzu und lass das Risotto noch ein bisschen köcheln.



Zum Schluss die restliche Butter und die Hälfte des geriebenen Parmesans unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche gehackte Petersilie aufstreuen. Übrigen Parmesan getrennt dazu servieren.

**Achtung:** Das Risi Bisi nur vorsichtig würzen. Durch den würzigen Speck, die Brühe und den Parmesan ist es nämlich oft schon salzig genug. Koste es beim Kochen auch zwischendurch. Ist es schon würzig genug, ersetze einen Teil der Brühe mit Wasser.



**Guten Appetit!**

**Lass es Dir schmecken!**