

# Schwarzwurzel- Risotto mit Birnen und Berberitzen

Zutaten für 4 Personen:

400g Schwarzwurzeln  
1 EL Zitronensaft  
2 Schalotten  
600- 700 ml Geflügelbrühe  
2 EL Olivenöl  
200g Risotto- Reis  
125 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer  
3 TL Butter  
2 Birnen (Abate) geschält in kleine Würfel geschnitten  
20 g Berberitzen halbiert  
1 EL Butter  
frischen Rosmarin  
50g Parmigiano gerieben

**Zubereitung:**

1. Schwarzwurzeln sorgfältig waschen, putzen und schälen. Sofort in kaltes Wasser mit Zitronensaft legen, damit sie sich nicht verfärben.
2. Schalotten schälen und fein würfeln. Schwarzwurzeln abtropfen lassen und die Hälfte schräg in feine Scheiben schneiden. Die andere Hälfte in größere Stücke schneiden und beiseite stellen.
3. Die Brühe aufkochen.

4. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Schwarzwurzelscheiben und Reis darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.

5. 200ml Brühe zugießen und das Risotto ca. 20 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren. Nach und nach die restliche heiße Brühe zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Inzwischen die restlichen Schwarzwurzelstücke in etwas Salzwasser mit Zitronensaft 5 Minuten blanchieren und danach kurz in etwas Butter in einer Pfanne leicht anbraten.

7. Die Birnenwürfel und Berberitzen ebenfalls in Butter anschwitzen. Warm stellen.

8. Risotto mit Parmigiano verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

9. Das Risotto auf einem Teller geben, die gebratenen Schwarzwurzeln, Birnenwürfel und Berberitzen darauf geben und mit etwas frischem Rosmarin dekorieren.

Urheberin: Simone von <http://deliciousdishesaroundmykitchen.wordpress.com>

