



Veganes Risotto mit Dillöl

Zutaten:

40 g	Schalotten, fein gehackt
2 ST	Knoblauchzehen, gehackt
200 g	Risotto-Reis
50 ml	Weißwein
ca.900 ml	Gemüsefond, eventuell etwas mehr
2 EL	Hefeflocken
50 g	veganer „Käse“, gerieben (optional)
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Dillöl:

125 ml	Sonnenblumenöl oder Rapsöl, kaltgepresst (es sollte ein geschmacksneutrales Öl sein)
ca.15 g	Dillspitzen, frisch

Den Rest in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Herstellung:

1. Zwiebelwürfel in Olivenöl ganz leicht „gold-gelb“ anschwitzen.
2. Reis hinzugeben und kurz glacieren.
3. Mit Wein ablöschen und nach und nach Gemüsefond zugeben.
4. *Stetig rühren bis der Reis al dente ist.
5. In der Zwischenzeit um das Dillöl herzustellen, die Dillspitzen und das Öl in einem Hochgeschwindigkeitsmixer fein pürieren.
6. *Risotto vom Herd nehmen.
7. Hefeflocken, veganen „Käse“ und 2 EL Dillöl einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Das Risotto darf nicht mehr *aufkochen!

*Warum – deshalb. . .

- Immer wieder Fond hinzugeben und stetig rühren, um die Stärke des Reiskornes herauszuwaschen und dabei eine Bindung zu bekommen.

Ein perfektes Risotti - hält man den Teller etwas schräg,
(so) muss fließen wie die Lava vom Vesuv. . .
zäh & ganz langsam. . .

