



## BeO-Kochtipp

### Risotto mit Lachsstreifen

Für 4 Personen

#### Zutaten

1	Zwiebel
0.5 EL	Bratbutter
0.5	Salatgurke
300g	Risottoreis
3 dl	Weisswein
7 dl	Bouillon
0.5 Bund	Schnittlauch
100 g	saurer Halbrahm
200 g	Rauchlachs
	Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in der heissen Butter andünsten. Gurken ungeschält an der Bircherraffel reiben, beifügen und etwa 2 Minuten mitdünsten. Reis dazugeben und unter Rühren glasig andünsten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, vollständig einkochen lassen, restlichen Wein dazugiessen und ebenfalls einkochen lassen. Unter Rühren heisse Bouillon dazugiessen, etwa 20 Minuten gar köcheln, bis der Reis cremig ist. Schnittlauch fein hacken und mit dem Rahm beifügen. Lachs in Streifen schneiden und unterziehen, nur noch warm werden lassen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen  
und Landfrauen Kochen

