

# Risotto mit gebratener Hühnerleber

## Risotto con fegatini di pollo



### Zutaten für vier Personen:

500-600 g frische Hühnerlebern

250 g Risotto-Reis

1 große Gemüsezwiebel bzw. eine große weiße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

7 EL Olivenöl

frisch gezupfter Thymian (optional)

2 L Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe

2-3 EL Butter

2 EL frisch geriebener Parmesan

1. In größeren beschichteten Topf 4 EL Olivenöl geben. Zwiebel würfeln und andünsten, nicht braun werden lassen. Knoblauch in Scheiben zugeben, ebenfalls andünsten.

2. Weitere 2 EL Olivenöl sowie den Reis zugeben und glasig anbraten.

3. Mit kochend heißer Brühe aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Köcheln.

4. Immer wieder heiße Brühe nachgießen und den Reis die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Dann wieder nachgießen. Das dauert insgesamt ca. 25-30 Minuten. Zwischendurch Garprobe machen. Optional

frisch gezupften Thymian unterrühren.

5. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Butterstückchen verfeinern und 2 EL frisch geriebenen Parmesan unterrühren.

6. Hühnerlebern sauber parieren und in einer Mischung aus 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter bei milder Hitze braten. Garprobe machen: Die Lebern sollten gerade nicht mehr innen rosa sein.

7. Die Hühnerlebern leicht salzen und pfeffern und auf dem Risotto anrichten.

### Hinweise:

Anstelle des Risotto-Reises kann man auch spezielle Risotto-Packungen verwenden. Dann die Brühe eher leicht statt kräftig machen, da ja die Gewürze in diesen Packungen schon enthalten sind.

Passend sind zum Beispiel Pilz- oder Gemüserisotto.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Huhn, Innereien, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023