

♥ HACKFLEISCH-RISOTTO

FÜR 6 PERSONEN & TOMATEN-ZAUBER GEWÜRZSALZ

6 Portionen | 15 Minuten | 40-45 Min. Gesamt

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in den Mixtopf geben, Messbecher aufsetzen und **10 Sek. | Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
2. Schalotte in den Mixtopf geben, **3 Sek. | Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
3. Zerkleinerte Schalotte mit dem Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl krümelig anbraten und nach Geschmack würzen.
4. Wasser hinzugeben und ein paar Minuten einköcheln lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren:
5. Karotten und Schalotte in den Mixtopf geben, Messbecher aufsetzen, **3 Sek. | Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Öl hinzugeben, Messbecher aufsetzen und **2 Min. | 120°C | Linkslauf | Stufe 1** andünsten.
7. Reis zugeben, einmal mit dem Spatel kurz durchrühren und **3 Min. | 100°C | Linkslauf | Stufe 1** andünsten.
8. Wasser, passierte Tomaten, Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, sowie alle Gewürze nach Geschmack zugeben, mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen.
9. Ca. **18-22 Min. | 100°C | Linkslauf | Sanfrührstufe** garen. Dabei das Garkörbchen als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen. Jede Reissorte gart anders, am besten zwischendurch eine Garprobe machen und Zeit nach gewünschter Bissfestigkeit verlängern.
10. Risotto in eine große Schüssel umfüllen, das Hackfleisch, 50g geriebenen Parmesan und die Butter zugeben und mithilfe des Spatels unterrühren. Restlichen Parmesan dazu reichen.

ZUTATEN

100 g Parmesan, in Stücken

1 Schalotte

700 g Rinderhackfleisch

1 EL Öl zum Anbraten

100 ml Wasser

Nach Geschmack: 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Pizzagewürz, Italienische Kräuter ...

Pfanne

30 g Öl

2 Karotten, in Stücken

1 Schalotte

400 g Risottoreis

750 g Wasser

400 g passierte Tomaten

1-2 TL Gewürzpaste oder Gemüsebrühe

1-2 TL Salz oder Tomaten-Zauber

2 TL Italienische Kräuter

1 TL Pfeffer, schwarz aus der Mühle

30 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Lorbeerblätter, Fenchelsaat, Pfefferkörner und getrocknete Tomaten **30 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. Vor dem Öffnen kurz warten, weil es ein wenig stauben kann.
2. Alle weiteren Zutaten zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 5** vermischen und in Schraubgläser oder Gewürzstreuer abfüllen.
3. Wem das Gewürz zu grob ist, zerkleinert bzw. pulverisiert im zweiten Schritt einfach bei Stufe 10.

Tipp: Sei kreativ und stelle deine eigene italienische Mischung zusammen:

Thymian, Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat, getrocknete Steinpilze, ein Hauch Nelkenpulver oder geräuchertes Paprikapulver ergänzen den Geschmack.

Das Tomaten-Zauber Gewürzsatz passt perfekt zu Risotto, Spaghetti Bolognese, als Pizza- oder Focaccia-Gewürz oder Topping zu Insalata Caprese (Tomaten-Mozzarella) oder auch Tomatensalat.

TOMATEN-ZAUBER

6 Lorbeerblätter
4 EL Fenchelsaat
2 EL schwarze Pfefferkörner
200 g getrocknete Tomaten,
nicht in Öl eingelegt!

4 EL Oregano, getrocknet
4 EL Basilikum, getrocknet
4 TL Rosmarin, getrocknet
3 TL Chiliflocken
2 EL Zucker (Rohrohrzucker)
4 EL Paprikapulver edelsüß
8 EL Meersalz

Schraubgläser



| Quelle: Hackfleisch-Risotto, abgeändert aus cookidoo.de
| Tomaten-Zauber, abgeändert aus rezeptwelt.de von „Fit-For-Fun-Thermi“
| Photos: Michaela Tinapp