

# Risotto alla goloso

Zutaten für vier Portionen:

- 300 g Rundkornreis (Arborio, ersatzweise Milchreis)
- 250 g Kalbsschulter (ohne Knochen)
- 150 g Erbsen (tiefgefroren)
- ca. 1 L Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprikaschoten (rot)
- ca. 75 g Parmesan
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer (weiß)
- Safran

Zwiebeln fein würfeln, Paprika entkernen und in schmale Streifen schneiden. Fleisch waschen, abtrocknen und in fingerdicke Würfel schneiden. In einem Topf Zwiebeln mit Olivenöl andünsten. Etwas Butter und das gewürfelte Fleisch dazugeben. Alles etwa 2 bis 3 Minuten gut anbraten, dann die Paprikastreifen beigegeben. Salzen und pfeffern und mit etwas Brühe bei geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze schmoren.

Nach etwa 15 Minuten den Reis in den Topf geben und bei ständigem Rühren warten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Hitze leicht erhöhen und etwa 300 ml Brühe angießen. Einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Dann die Erbsen dazu geben und nach und nach Brühe angießen bis der Reis gar ist. Dabei immer wieder umrühren.

Kurz bevor der Reis fertig ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein bis zwei Messerspitzen Safran unterrühren. Vor dem Servieren mit Butterflöckchen und Parmesan bestreuen.