



Xenia kocht

Süßes Apfelrisotto 4 Personen

Risotto ist immer lecker. Egal wie. Aber neben den vielen herzhaften Varianten mit Gemüse, gibt es auch süße Risottos.

Ich sehe den geneigten Leser vor mir: süßes Risotto? Iss doch nikks anderes als Reisbrei. Nun, ja. Vielleicht. Der entscheidende Unterschied: Risotto Reis ist stark Stärkehaltig. Und in der besonderen Art des Kochens liegt der Trick, dass man eine schlotzig-fluffige Masse bekommt. Und eben keinen kompakten Papp.

Im Original Rezept kommt Parmesan dran. Parmesan ist salzig und gilt als natürlicher Geschmacksverstärker. In meiner veganen Variante benutze ich Hefeflocken. Die haben denselben Effekt und schmecken auch leicht käsigt. Und nicht gleich zurückschrecken vor dem Gedanken „Käse und süß“ – denn was anderes ist denn bitteschön Käsekuchen.

Zutaten

- 300 g Risotto Reis
- 500 g säuerliche Äpfel
- 100 g Rosinen
- 60 g Haselnüsse
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Apfelsaft
- 1 EL vegane Butter
- 1-2 EL Hefeflocken
- Zucker, Zimt, Zitronenabrieb, eine Prise Salz



1. Den Apfelsaft aufkochen. Äpfel entkernen und würfeln, Haselnüsse anrösten und grob hacken.
2. Den Reis in Öl solange unter Rühren anrösten, bis er glasig ist. Dann mit dem Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis der Wein sich aufgelöst hat.
3. Jetzt Kelle für Kelle den warmen Apfelsaft zufügen. Immer wieder rühren, bis der Saft vom Reis aufgenommen wurde.
4. Etwa nach 5 Minuten die Äpfel, Rosinen und Nüsse zugeben.
5. Weiter Apfelsaft zufügen und unter rühren kochen. Wenn der Apfelsaft aufgebraucht ist, und man noch mehr Flüssigkeit benötigt, ggf. etwas warmes Wasser verwenden. Der Reis soll gar sein, aber noch Biss haben. Die Konsistenz nicht zu flüssig und nicht zu fest.
6. Die vegane Butter und die Hefeflocken zufügen. Mit den Gewürzen abschmecken.

