

Hauptspeise für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.  
Energiewert/Person: ca. 2294 kJ/548 kcal



## SELENWÄRMER- RISOTTO

- 2 Birnen (z.B. gute Luise)
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 350 g Risottoreis (z.B. Arborio)
- 2 dl Weisswein
- 3 EL Appenzeller Alpenbitter
- ca. 8 dl Gemüsebouillon, heiss
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Appenzeller Alpenbitter
- Salz nach Bedarf
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter zum Braten
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Knöpfliemehl oder Mehl



### Zubereitung

Birnen in Schnitzchen schneiden, 1 EL Butter warm werden lassen, Birnen ca. 7 Min. andämpfen, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Zwiebel fein hacken. Restliche Butter warm werden lassen, Zwiebel andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Wein und 3 EL Appenzeller Alpenbitter dazugies- sen, vollständig einkochen lassen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugies- sen, so- dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig ist. Pfanne von der Platte nehmen, Käse mit der Gabel grob zerdrücken, mit 1 EL Appenzeller Alpenbit- ter und  $\frac{2}{3}$  der beiseite gestellten Birnen unter den Risotto mischen, würzen.

Zwiebeln in ca. 3 mm dicke Ringe schneiden, mit dem Mehl mischen, Mehl gut abschütteln. Bratbut- ter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebelringe portionenweise unter gele- gentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. knusprig braten. Risotto anrichten, mit restlichen Birnen garnieren. Chnuser-Ringli darauf verteilen.