



Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo unter
bio-austria.at/eu-bio-logo

Bio-Einkornrisotto mit Bio-Ribiselsauce & Bio-Guanciale

Rezeptidee von BIO AUSTRIA Bauer Simon Humer,
Biohof Thomabauer, Bezirk Eferding



Zutaten für 4 Portionen:

350 g Bio-Perl-Einkorn
4 EL Bio-Öl
1 kl. Bio-Zwiebel
1100 g Bio-Gemüsefond
200 g Bio-Weißwein
3 EL Bio-Butter
150 g Bio-Bergkäse
Salz, Bio-Pfeffer, Bio-Muskat

Ribiselsauce:

400 g Bio-Ribisel
2 EL Bio-Zucker
frischer Bio-Thymian

8 Blatt Bio-Guanciale
Frische Bio-Kräuter
und Bio-Blüten

Zubereitung:

Die kleine Zwiebel fein schneiden und im Öl kurz anbraten, Einkorn dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und fast verkochen lassen. Nun nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und unter ständigem rühren bissfest kochen. Zum Schluss Butter und Bergkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Währenddessen die gereinigten Ribisel mit dem Zucker und Thymian kalt mit einem Handmixer verrühren.

Zum Anrichten die Blüten und Kräuter sowie die Guanciale vorbereiten.

In ein tiefes Teller das Risotto geben, darauf die Guanciale so platzieren, dass sie leicht schmelzen kann.

Mit den kalt gerührten Ribiseln Saucenpunkte rund herum setzen und mit den Kräutern fertig garnieren.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union