



Karamellisiertes Zwiebelrisotto by KptnCook

 ca. 40 Min.

 für 1 Portion



Zutaten

3 EL Olivenöl	2,5 rote Zwiebeln
275 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Thymian, frisch
7,5 g Grafschafter Goldsaft	7,5 g Butter
75 g Risottoreis	15 g Parmesan
75 ml Rotwein	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Dieses einfache und pffiffige Risotto-Rezept wurde von [KptnCook](#) entwickelt. Viel Genuss beim Nachkochen!

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz würzen und gelegentlich rühren.

Währenddessen Knoblauch schälen und hacken.

Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Knoblauch und Thymian hinzugeben und 1 Min. weiterbraten.

Anschließend Rotwein und Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup hinzugeben, mischen und ca. 3-4 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen wurde.

Währenddessen Gemüsebrühe erhitzen und warm halten.

Einige karamellierte Zwiebeln aus dem Topf nehmen und bis zum Servieren zur Seite stellen. Risottoreis zu den restlichen Zwiebeln in den Topf geben und mischen.

Nach und nach Brühe hinzugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis das Risotto cremig ist. Gelegentlich umrühren.

Währenddessen Parmesan reiben.

Parmesan und Butter zum gar gekochten Risotto geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cremiges Risotto mit karamellisierten Zwiebeln garnieren. Nach Belieben mit mehr Parmesan servieren und genießen.