Schoko-Apfel-Risotto

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Apfelsaft	450 ml
Butter	2 EL
Risottoreis	150 g
Brauner Zucker	30 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Äpfel, rot	3 St.
Schlagsahne	100 ml
Vanillinzucker	1 TL
Schokolade, Weiß	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlerer Topf, feine Reibe

1. In einem Topf Apfelsaft mit ca. 350 ml Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen.

2. In einem weiteren Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Reis zugeben und ca. 1 Min. glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, ca. 1 Min. karamellisieren lassen und mit einer Kelle warmen Saft ablöschen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. zu Risotto kochen. Dabei immer etwas Saft nachgießen, wenn die Flüssigkeit im Topf fast verkocht ist.

3. Inzwischen Zartbitter-Schokolade fein hacken. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

4. Zartbitter-Schokolade und Sahne unter das gare Risotto ziehen, vom Herd nehmen und ca. 5 Min. zugedeckt ruhen lassen. Äpfel in den übrigen Saft geben, mit Vanillinzucker aufkochen und ca. 5 Min. weich garen.

5. Weiße Schokolade fein hacken oder reiben und Schoko-Apfel-Risotto damit servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	476 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	15 g