

Montag

Risotto mit Kalbfleisch und Gartenerbsen

1 Zwiebel	klein schneiden
1 Stange Sellerie	klein schneiden
150 Kalbfleisch	in kleine Würfelchen schneiden,
100g Geflügelleber	grob hacken. In einem Topf
2 EL Olivenöl	und
2 EL Butter	erhitzen und darin die Zwiebel und den Sellerie
	anbraten. Das Fleisch und die Leber hinein geben und
	ebenfalls anbraten.
200g Erbsen	dazu geben und kurz mitbraten. Mit
Salz	würzen.
250g Vialone- oder Arborio-Reis	darunter rühren und kurz andünsten.
1l Hühnerbrühe	nach und nach angießen, bis der Risotto gar ist. Nach
	ca. 20 Minuten ist der Risotto fertig, dann noch
3 EL Parmesankäse	und
1 EL Butter	untermischen.