



Bohnenpäckli mit Speck auf Risotto

Bohnenpäckli werden meist als Beilage angerichtet. Sie sind einfach zuzubereiten und trotzdem, oder gerade deshalb sehr lecker und können so manches Gericht bereichern. Sie lassen sich gut vorbereiten und sind nach kurzer Zeit im Ofen servierbereit. So passen sie gut zu kurz gebratenen Steaks oder auch zu einem währschaften Braten, aber auch zu einfachen Gerichten wie einem Rottio oder einer Polenta.

Zutaten (5 Bohnenpäckli)

200g	grüne Bohnen TK
10g	Tafelbutter
1	Knoblauchzehe
	Kräutersalz
5	Scheiben Bratspeck

Risotto (2 Portionen):

140g	Carnaroli-Reis
1El	Butter
40g	Zwiebel, gehackt
1dl	Weisswein
5dl	Bouillon
2	Scheiben gekochte Kalbszunge
60g	Tafelbutter
50g	Parmesan, gerieben

Zubereitung

Die Knoblauchzehe grob hacken und in der Butter 3 Minuten sanft dünsten. Bohnen zugeben und 10 Minuten mitdünsten. Ab und zu aufmischen. Bohnen etwas auskühlen lassen.

Speckscheiben auslegen, ein Bohnenbündel mittig darauf legen und einrollen. Sobald der Risotto fast gar ist, die Bohnenpäckli für 10 Minuten in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben.

Risotto:

Bouillon aufkochen und warm halten. Kalbszunge zu Würfeln schneiden.

Butter schmelzen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Reis zugeben und vermischen bis der Reis ebenfalls glasig ist. Weisswein zugliessen und fast ganz einkochen lassen. Bouillon nach und nach zugliessen, der Reis sollte immer nur knapp von Flüssigkeit bedeckt sein, Bouillon jedesmal einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren.

Sobald der Risotto gar ist, Zunge, Parmesan und die Tafelbutter in Würfeln zugeben und untermischen. Ev. noch etwas Bouillon zugeben, damit der Risotto leicht fliesst.

Risotto anrichten und die Bohnenpäckli darauflegen.







