

# Ein Rezept von gaumenschrei.de

## Risotto mit Rinder-Mark

Zunächst koche ich die Markknochen mit Petersilienwurzel und Karotten aus. Erst werden die Zutaten scharf angebraten und dann mit 1,5 Liter Wasser abgelöscht. Im Dampfkochtopf lasse ich sie dann ca. 45 Minuten. Im normalen Topf wird es etwas länger dauern, bis aller Geschmack aus den Knochen gelöst ist.

Knochen rausnehmen, Sud durch ein feines Sieb seihen, auffangen nicht vergessen. Das Mark aus den Knochen lösen.

In einem Topf Zwiebelwürfel in wenig Olivenöl glasig dünsten. Reis dazu geben und etwas anschwitzen. Dann mit etwas Sud aufgießen und das gehackte Mark dazu geben. Wichtig bei Risotto ist es, oft umzurühren, damit nichts am Topfboden anbrennt. Und rechtzeitig weiteren Sud dazu zugeben.

Neben bei Tomaten klein würfeln und in etwas Butter und Honig und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, sämig köcheln. Das dauert wirklich nicht lange. Mit Meersalz abschmecken.

Die Küche sieht aus wie Sau.

Das Risotto mit Salz und etwas Balsamico abschmecken. Hier ist eine leichte Säure besonders wichtig. Ist das Risotto schön schlotzig, in tiefen Tellern anrichten. Auch wenn es nun die Farbe einer Sonntag-Abend-Tatort-Wasserleiche hat. Die geschmälzten Tomaten dazu und mit geriebenem Bergkäse servieren.

Das ist eine kräftige Mahlzeit für Tage an denen etwas mehr Fett-Einnahme zu verzeihen ist.

Wer es nicht so fettig mag, macht die Brühe aus den Knochen schon am Vortag. Nach dem Abkühlen lässt sich das Fett problemlos als Platte von dem Sud abheben.

Und beim nächsten Risotto werde ich meine geliebte Frau fragen, welchen Käse sie an diesem Tag bevorzugt. Und dann in ausreichender Menge auf ihren Einkaufszettel schreiben.

## Zutaten

2,5 Tassen Risotto-Reis Arborio

Zwiebel

Balsamico

1 Kg Markknochen

Karotte

Petersilienwurzel

Tomaten

Honig

Knoblauch

Butter

Bergkäse oder Parmesan, gerieben