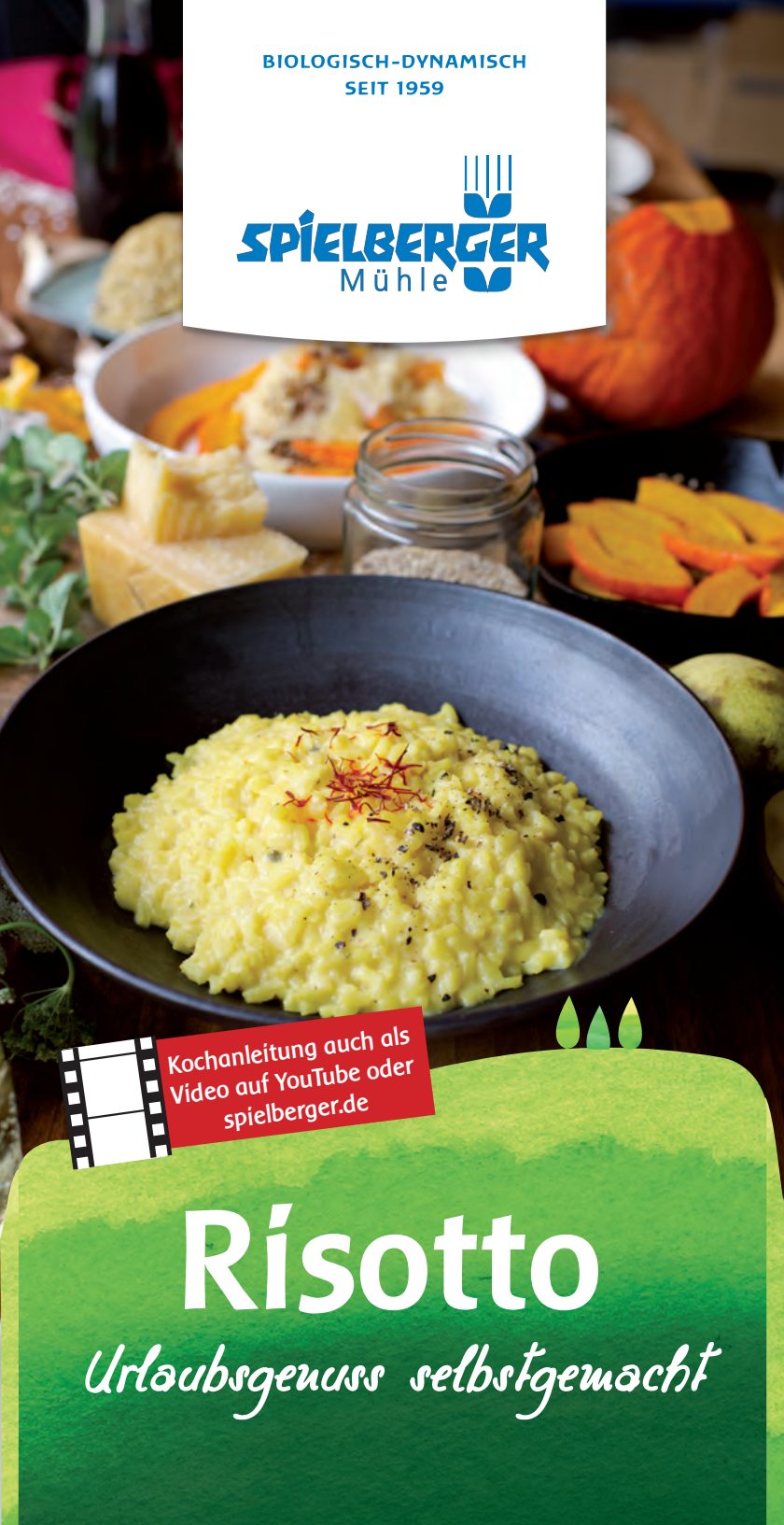


BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959

**SPIELBERGER**
Mühle



Kochanleitung auch als
Video auf YouTube oder
[spielberger.de](https://www.spielberger.de)

Risotto

Urlaubsgenuss selbstgemacht

Risotto

Urlaubsgenuss selbstgemacht

An einem lauen Sommerabend in Italien in einer kleinen, gepflasterten Gasse an dem Tisch eines italienischen Restaurants sitzen und cremiges Risotto löffeln – das ist echter, italienischer Urlaubsgenuss. Zum Glück muss man für dieses mediterrane Sommergefühl nicht unbedingt auf die nächste Italienreise warten, sondern kann den Genuss zu sich nach Hause holen. Mit unserem Risottoreis in Demeter-Qualität aus der Lombardei, einem guten Wein und typischen, italienischen Rezepten kann der Urlaubsgenuss ganz einfach in der eigenen Küche gezaubert werden.

Cremig und sämig, aber der Reis hat noch genau den richtigen Biss – so kommt perfektes Risotto daher. Das gelingt nur bei italienischen Spitzenköchen? Ach was! Mit einem guten Rezept, etwas Mut und Kraft zum Rühren können sich selbst Kochneulinge an das leckere Reisgericht wagen. In unserem Kochvideo unter www.spielberger.de zeigen wir Schritt für Schritt, wie typisch italienisches Risotto zubereitet wird.

Echt italienisches Risotto mit unserem Reis aus der Lombardei.

Reisanbau hat in der Lombardei in Norditalien eine lange Tradition. Marco Zaffaroni, unser Reisbauer aus dieser Region und Eigentümer der Riseria Masinari, weiß spannende Geschichten zu erzählen, wie die Reispflanzerinnen in früherer Zeit die ganze Region geprägt haben. Mit dem Bau von Kanälen, die bis heute klares Quellwasser aus den Bergen transportieren, intensivierte sich in den 60er Jahren der Reisanbau entlang der oberen Po-Ebene.

In den 80er Jahren begann hier Senior Masinari mit dem biodynamischen Reisanbau. Gleichzeitig errichtete er eine Reismühle (Riseria), die ausschließlich Demeter-Reis verarbeitet. Der Reis-Müller Masinari begegnete 1983 erstmals dem Mehl-Müller Hans Spielberger.

Aus dem gemeinsamen Verständnis von biodynamischer Landwirtschaft entstand 1986 eine Zusammenarbeit und Freundschaft, die bis heute andauert und inzwischen vom Sohn Volkmar Spielberger bzw. Schwiegersohn Marco Zaffaroni weitergeführt wird.



Reisbauer Marco Zaffaroni

Marco Zaffaroni stieg im Jahr 1986 in den Betrieb ein und entwickelte den biodynamischen Reisanbau in der Region weiter. Er hat sich über die Jahr-

zehnte viel Wissen angeeignet und eine besondere Liebe zur Reispflanze entwickelt.

In den letzten Jahren hat er eine neue – für Italien einzigartige – Anbaumethode erforscht und eingeführt, die sich an der in Asien gebräuchlichen Anbauweise orientiert. Dabei werden die Reispflanzen im Gewächshaus vorgezogen und nach 14 Tagen mit einer Größe von 12 bis 20 cm in Reihen direkt in die Beete gepflanzt und dann geflutet. Der Vorteil: Das Unkraut kann den Reispflanzen nicht so leicht Konkurrenz machen. Gleichzeitig zeigt sich aber schon jetzt nach einigen Jahren Praxisanwendung, dass auch die Ökologie profitiert. Da zwischen den Reihen freie Wasserflächen stehen bleiben, gibt es in der Region heute wieder Vogelarten, die über lange Jahre nicht mehr zu sehen waren.



Frisch gepflanzter Demeter Arborio-Reis auf der Farm „Bertolina“.

Die biodynamische Landwirtschaft ist für Marco Zaffaroni bis heute die einzig denkbare Anbauweise, da sie einen ganzheitlichen Blick auf den Hoforganismus wirft. „Der Landwirt muss komplett hinter dem stehen, was er tut. Er braucht eine grundsätzlich andere Beziehung zu seinem Betrieb, zu seinen Tieren und

Pflanzen.“, erklärt Marco. Den biodynamischen Reisanbau betreibt er mit Überzeugung und Hingabe. Bestimmt schmeckt unser Reis deshalb so besonders gut.

Leckere Risotto-Rezepte, direkt aus Italien.

Angelika Spielberger, die Schwester von Volkmар Spielberger, lebt seit vielen Jahrzehnten in Italien, heute im wunderschönen Mailand und hat uns ihre liebsten, italienischen Risotto-Rezepte verraten. Als Wahl-Italienerin kennt sie sich bestens mit dem cremigen Reisgericht aus. Auf den folgenden Seiten möchten wir diesen Urlaubsgenuss für Zuhause mit Euch teilen und wünschen viel Freude bei der kulinarischen Italienreise.

Eure Bianca und Christiane

Bianca &
Christiane



Risotto alla Milanese

nach Maître Mario Villata





Risotto alla Milanese

nach Maître Mario Villata

Wie es dazu kam: eine kleine Geschichte.

Die Geschichte erzählt, dass das erste "Risotto alla Milanese" im Jahr 1585 von einem jungen Gehilfen gekocht wurde. Und zwar aus Versehen oder aus Unachtsamkeit. Der Junge war angeheuert worden, um den Malern, die die Fenster des Mailänder Doms bemalten, zu helfen. Eine seiner Aufgaben war das Kochen. Eines Tages, während der Zubereitung eines Risottos, gab er gedankenverloren Safran in das Gericht. Zu damaligen Zeiten wurde der Safran aber ausschließlich zur Herstellung von Farbe benutzt. Doch dieses Safranreisgericht hatte einen großen und völlig unerwarteten Erfolg bei den Malern und wurde ab diesem Moment eines der Lieblingsgerichte der Mailänder.

Seit dieser Zeit hat das Risotto alla Milanese viele Varianten erlebt und die Auseinandersetzung, welches wohl das „klassische“ Rezept sei und die Diskussionen darüber, dauern bis heute an.

Der große Mailänder Küchenchef Mario Villata, selbst echter Mailänder, war Maitre des weltberühmten Mailänder Restaurants Savini und jahrzehntelang Präsident der Italienischen Maitre und kannte jede Kleinigkeit der verschiedenen Rezepte. Hier seine Version, die wohl als eines der getreuesten Rezepte gelten darf:

Zutaten für 6 Portionen

$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebeln

200 g Butter

500 g Risottoreis

$\frac{1}{4}$ trockener Weißwein

Salz, Pfeffer

1 Tütchen Safran,
sehr gute Qualität

ca. 1 Liter Gemüsebrühe,
je nach Bedarf

100 g geriebener Parmesan-
käse (nach Belieben gerne
auch etwas mehr)

100 ml Schlagsahne

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und eine Hälfte klein hacken. In eine Pfanne mit hohem Rand 80 g von der Butter und die kleingehackte halbe Zwiebel sowie eine Prise Pfeffer geben. Die Zwiebel auf niederer Hitze langsam dünsten lassen, bis sie glasig ist. Dann den Reis hinzufügen und in der Pfanne wenden bis der Reis umhüllt vom Fett ist, salzen und den Safran unterrühren. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen nahezu verkochen lassen. Eine Schöpfkelle der heißen Gemüsebrühe dazugeben und diese unter Rühren ebenfalls verkochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst dann wieder eine Schöpfkelle heiße Brühe zugeben. Diesen Schritt wiederholen bis der Reis bissfest ist.

Das Risotto hat jetzt eine cremige Konsistenz. Nun den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter sowie den geriebenen Parmesan und die Sahne unterrühren und ziehen lassen. Dabei darauf achten, dass das Risotto nicht zu flüssig ist, sondern eine cremige Konsistenz behält.



Tipp

Der Maitre empfiehlt als Getränk einen jungen Rotwein.

Bei der Zubereitung von Risotto ist es sehr wichtig, dass die Brühe zum Ablöschen tatsächlich heiß ist. Denn löscht man stattdessen mit kalter Brühe ab, dann unterbricht man den Kochvorgang, das Reiskorn verschließt sich, kann keine Flüssigkeit mehr aufnehmen und bleibt hart.

Risotto con la zucca

Kürbis-Risotto





Risotto con la zucca

Kürbis-Risotto

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kürbis	1 TL Butter
2 EL Olivenöl extra vergine	ca. 1 Liter Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	1 großzügige Handvoll geriebenen Parmesankäse
1 mittelgroße Zwiebel	2 EL Sesam
Salz, Pfeffer, frisch gemahlene Muskatnuss	
350 g Risottoreis	

Zubereitung

Den Kürbis je nach Sorte schälen oder waschen, dann halbieren und die Kerne und Fäden sauber entfernen. Die Hälfte des Kürbisses in 1 cm dicke und fingerspitzen große, unregelmäßige Stückchen schneiden. Die andere Hälfte in 1 cm dicke kleine Streifen schneiden und auf die Seite legen. 3 EL Wasser und 1 EL Olivenöl in einen Topf geben und bei niedriger Hitze erhitzen. Knoblauch schälen und zerdrücken, Zwiebel schälen und klein hacken. Beides in die warme Wasser-Öl-Mischung geben und bei niedriger Hitze goldgelb garen. Jetzt die in unregelmäßige Stückchen geschnittene Kürbishälfte sowie frisch geriebene Muskatnuss, Pfeffer und eine kleine Prise Salz dazugeben. Einige Minuten bei starker Hitze kochen lassen, dabei mit dem Kochlöffel verrühren, damit sich alle Zutaten gut vermischen können. Jetzt ein Viertel der Gemüsebrühe dazugeben, den Topf mit dem Deckel zudecken und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sobald der Kürbis anfängt weich zu werden, zwei weitere Viertel der Brühe hinzugießen und zum Kochen bringen. Den Reis hinzufügen und weiter bei niedriger Flamme köcheln lassen, von Zeit zu Zeit umrühren. Das Risotto kochen bis der Reis bissfest ist. Währenddessen ggf. weitere Brühe nachgießen, wenn die Flüssigkeit aufgenommen, jedoch der Reis noch zu hart ist. Während der Risotto-Kochzeit in einer Pfanne die zweite

Hälfte des in kleine Streifen geschnittenen Kürbisses von beiden Seiten kurz anbraten. Vorsichtig drehen, damit die Stücke nicht zerbrechen. Aus der Pfanne nehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen.

In der Pfanne nun zwei EL Sesam ohne Fett rösten und zur Seite stellen. Wer Sesam nicht mag, kann stattdessen Pinienkerne nehmen.

Sobald das Risotto bissfest ist, das restliche Olivenöl, die Butter und den geriebenen Käse unterheben und etwas ruhen lassen. Vor dem Servieren den Sesam unterheben. Dann in einer Servierschüssel anrichten und die angebratenen Kürbistreifen auf das Risotto legen.



Tipp

Zu diesem Risotto einen aromatischen aber trockenen Weißwein servieren.

Beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mitgegessen werden und das mühsame Schälen entfällt. Wer es gerne würziger mag, nimmt Pecorino statt Parmesan.



Risotto al formaggio con le pere *mit Gorgonzola und Birnen*

Zutaten für 4 Portionen

2 kleine Zwiebeln	250 ml trockener Weißwein
50 g Butter oder Olivenöl	ca. 1 Liter Gemüsebrühe
200 g feste Birnen	150 g Gorgonzolakäse
350 g Risottoreis	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf die Butter oder das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln langsam darin dünsten. Die Birnen schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Ein paar Minuten rühren und bei niedriger Hitze kochen lassen. Den Reis beifügen, die Hitze erhöhen und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Sobald der Reis anfängt, an den Topfboden zu kleben, den Weißwein dazugeben und die Hitze herunterdrehen.

Wenn der Weißwein verdampft ist, damit beginnen, die Gemüsebrühe hinzuzufügen. Dabei immer nur eine Schöpfkelle Brühe zugeben, rühren und abwarten bis der Reis fast trocken ist und erst dann eine neue Schöpfkelle Brühe hinzugeben. Nach circa 10 Minuten den klein gewürfelten Gorgonzolakäse hinzufügen, weiter Brühe dazu gießen und immer wieder umrühren. Wenn der Reis bissfest ist, sollte das Risotto eine dickflüssige Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz ruhen lassen und servieren.



Risotto al Barbera

Rotweirisotto

Zutaten für 4 Portionen

1 mittelgroße Zwiebel

50 g Butter oder Olivenöl

2 Blätter Salbei

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Rosmarin

350 g Risottoreis

1/2 l Rotwein Barbera

ca. 1 Liter Gemüsebrühe

100 g geriebener

Parmesankäse

2 EL Tomatenmark

Salz, frisch gemahlene

Muskatnuss

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in ganz feine Streifen schneiden. Den Salbei waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Rosmarinweig ebenfalls waschen und trockenschütteln. Die Zwiebel, den Salbei, das Lorbeerblatt und den Rosmarinweig zusammen mit der Butter oder dem Olivenöl in eine Pfanne mit hohem Rand geben. Bei ganz niedriger Hitze dünsten. Sobald die Zwiebeln leicht bräunen, den Reis untermischen und unter ständigem Rühren leicht rösten. Wenn der Reis Farbe bekommt, die Hälfte des Rotweins dazugießen. Ist der Wein verdampft, den Rest des Rotweines und das Tomatenmark unterrühren. Nach ein paar Minuten damit beginnen, die heiße Gemüsebrühe nach und nach beizumischen. Dabei immer nur eine Schöpfkelle Brühe zugeben, rühren und abwarten bis die Flüssigkeit aufgenommen ist und erst dann eine neue Schöpfkelle Brühe hinzugeben. Solange weitere Brühe zugeben, bis der Reis bissfest ist. Dann den Topf von der Flamme nehmen und die restliche Butter sowie den geriebenen Parmesankäse untermischen. Mit Salz und gemahlener Muskatnuss abschmecken und servieren. Die Pfeffermühle auf den Tisch stellen. Jeder kann nach Bedarf selbst pfeffern!



Tipp

Der Rotwein Barbera ist ein schwerer und trockener Rotwein aus dem Piemont, es eignen sich aber auch andere ähnliche Rotweine für das Rezept. Wichtig ist, auf einen Rotwein von guter Qualität zu achten, denn sonst schmeckt man nur den Alkohol.



Risotto con Funghi

Pilzrisotto

Zutaten für 4 Portionen

20 g	getrocknete Steinpilze	Salz, frisch gemahlener Pfeffer	
		150 g	Shiitake-Pilze
1	Zwiebel	150 g	Champignons
60 g	Butter	150 g	Kräutersaitlinge
3	Lorbeerblätter	1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis	80 g	frisch geriebener Parmesan
$\frac{1}{4}$ l	Weißwein		
$\frac{3}{4}$ l	Gemüsebrühe		

Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze in 6 Esslöffeln Wasser für mindestens 1 Stunde einweichen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne mit hohem Rand zerlassen, dann die Zwiebelwürfel und die Lorbeerblätter in der heißen Butter andünsten.

Jetzt den Reis zugeben und wenden, bis der Reis vom Fett umhüllt ist.

Die Steinpilze zusammen mit der Einweichflüssigkeit und dem Weißwein zufügen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Sobald der Wein verkocht ist, eine Schöpfkelle der heißen Gemüsebrühe dazugeben und diese unter Rühren ebenfalls verkochen lassen bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst dann wieder eine Schöpfkelle heiße Brühe zugeben. Diesen Schritt wiederholen bis der Reis bissfest ist.

Die verschiedenen Pilze waschen, putzen und kleinschneiden. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze darin bei großer Hitze scharf anbraten und unter das Risotto mischen.

Zuletzt die Hälfte des Parmesans unterrühren, servieren und auf den Tellern mit dem restlichen Käse bestreuen.

Tipp

Anstelle von Gemüsebrühe kann auch Fleischbrühe verwendet werden. Bei den Pilzen kann nach Belieben und Saison variiert werden, z.B. schmecken auch frische Pfifferlinge oder Austernpilze lecker.

Der Sinn der Sache.



Spielberger GmbH
Burgermühle 1
D-74336 Brackenheim

0 71 35/98 15 -51
info@spielberger-muehle.de

www.spielberger.de



Aus Verantwortung für
Umwelt und Klima.

100% Recyclingpapier.



Gutes Einkaufen für eine
bessere Welt. Im Bioladen.
100% Bio. Voll Öko
okostattego.de



print-pool.com

Umweltfreundlich gedruckt:
Klimaneutral produziert mit
Biodruckfarben und Recyclingpapier.

www.spielberger.de

