

# Hühnerspieße auf Risotto

## Hühnerspieße für 4 Personen



### Was du benötigst:

4 Hühner-Filets, 1 Knoblauchzehe, ¼ Zitrone, Öl, Sojasoße (nach Belieben), Salz, Pfeffer, Paprika, frische Kräuter, Holzspieße

### Schritt 1:



Die Hühner-Filets in Scheiben schneiden und wie auf dem Bild aufspießen.

### Schritt 2:



Die Spießchen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in eine Form geben. Anschließend die Knoblauchzehe hacken, mit Öl und der Sojasoße vermengen und auf die Spieße gießen. Die Spieße können vorerst in den Kühlschrank.

Die Spießchen am Ende (ca. 10 Minuten bevor der Risotto fertig ist) in der Pfanne von allen Seiten für 2 Minuten anbraten und servieren. Kleiner Tipp: Diese Spieße eignen sich auch gut als Beilage für Salate.

## Risotto für 4 Personen



Dafür benötigst du:

240g Risottoreis – Rundkornreis, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Butter, 100 ml Weißwein, 1 l Wasser mit Suppenwürfel, 1 Dose Champignon, Parmesan, Öl, Salz und Pfeffer

Schritt 1:



Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Schritt 2:



Eigentlich sollte man den Risotto mit Fleischsuppe aufgießen, falls du aber keine zu Hause hast, kannst du ca. 1,2 l Wasser aufkochen und einen Suppenwürfel (Knorrwürfel oder ähnliches) beifügen.

Schritt 3:



Im Topf etwas Öl erhitzen und anschließend die Zwiebel und den Knoblauch erhitzen. Die Zwiebel sollte etwas glasig, aber nicht goldgelb sein.

Schritt 4:



Daraufhin kannst du die Champignons in den Topf geben und ebenfalls etwas anbraten.

Alternativ kannst du natürlich auch anderes Gemüse oder andere Zutaten in den Risotto geben.

Schritt 5:



Nun kannst du den Reis dazugeben und solange rühren, bis der Reis glasig ist.

Schritt 6:



Gieß jetzt den Reis (mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt) mit 100 ml Weißwein auf. Diesen Vorgang nennt man „löschen“.

Schritt 7:



Sobald der Weißwein etwas eingekocht hat, solltest du nach und nach die Suppe dazugießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Allerdings nicht die gesamte Suppe auf einmal dazugeben. Da der Risotto leicht anbrennt, ständig umrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 8:



Sobald der Risotto gekocht ist, etwas Butter und Parmesan unterrühren, damit er noch cremiger wird.

Schritt 9:



Wie bereits zu Beginn erwähnt, solltest du ca. 10 Minuten bevor der Risotto fertig ist, die Hühnerspieße aus dem Kühlschrank nehmen und anbraten.

Servieren und genießen!