

Für das Risotto:

Rotkohlsaft mit 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Salz und Pfeffer etwas köcheln lassen.

Flexi, Kochstufe I, 140°C

Zwiebelwürfel und Risottoreis in etwas Hühnerfett anbraten. Mit Rotwein aufgießen und den reduzieren lassen.

Auf 100°C zurück drehen.

Das Risotto nach und nach mit dem Rotkohlsaft schlotzig kochen. Mit S&P und wenn nötig und gewünscht etwas Shoyu abschmecken. Einen guten Stich Butter rein.

Risotto war sehr lecker. Der Kabeljau halt ein TK-Rest.

