

Brät-Muffins mit Risotto

FleischKäse-Saltimbocca in neuer Form

videos.bettybossi.ch



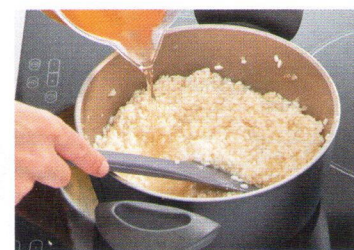
1. SCHRITT



Je 1 **Rohschinkentranche** und 1 **Salbeiblatt** in die 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø eines gefetteten Muffinsblechs legen. **Brät** darauf verteilen.

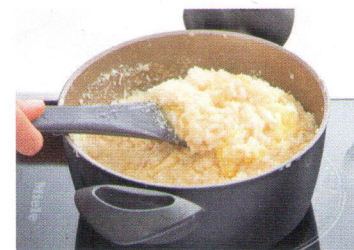
Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

2. SCHRITT



Zwiebel fein hacken, in der warmen **Butter** andämpfen. **Reis** begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. **Wein** dazugiesen, vollständig einkochen. **Bouillon** unter häufigem Rühren nach und nach dazugiesen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3. SCHRITT



Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. **Butter** und **Käse** darunterrühren. Brät-Muffins dazu servieren.



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 20 Min.

12 Tranchen
Rohschinken
12 Salbeiblätter
800g Brät

1 Zwiebel
1 EL Butter
300g Risottoreis
(z. B. Carnaroli)
2 dl Weisswein
1 l Gemüsebouillon, heiss

25g Butter
50g geriebener Sbrinz

Portion: 1106 kcal, F 74 g, Kh 62 g, E 50 g