

Risotto San Gallo



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

5	dl	Bier
1	Stück	Brot
100	g	Pilze
3	dl	Rindsbouillon
3	dl	Weisser Engel oder Säuertisbier
3	EL	Parmesan
1	EL	Butter

Zubereitung

Zubereitung

Olivenöl in der Pfanne erwärmen, Zwiebel andünsten, den gewaschenen Reis begeben und mitdünsten mit etwas Bouillon ablöschen und auf kleiner Stufe kochen.

Unter ständigem rühren immer wieder Bouillon begeben. Wenn diese fertig ist das Bier deziliterweise begeben.

Wenn der Reis weich ist vom Feuer nehmen und den Parmesan und die Butterflocken darunterziehen.

Das passende Getränk

Das kellerfrische Sântisbier ist so charaktervoll, wie es sein Name vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Biergenuss, mit dezenter Hefeflume, leicht süsslicher Malz- und feinbitterer Aromahopfennote. Ursprünglich im Geschmack und international anerkannt. Benannt nach einem Berg, ist dieses Bier der wahrhaftige Gipfel des Genusses.

