

Süßes Risotto mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und einem Brombeer-Himbeer-Kompott

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

40 g Butter
50 g Zucker
250 g Risottoreis
900 ml Milch
100 bis 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g TK Himbeeren
250 g TK Brombeeren
50 bis 100 ml Himbeersirup
1 EL Stärkemehl
1 Zimtstange
2 Nelken
150 ml Sahne
Schokostreusel



Zubereitung

Die Milch leicht erwärmen. Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Zucker hinzufügen und darin schmelzen lassen. Achtung, denn der Zucker soll nicht karamellisieren, sondern nur schmelzen! Den Risottoreis hinzufügen und ihn einige Minuten in der Butter-Zucker-Mischung glasig schwitzen. Dann $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzugießen und den Reis unter Rühren bei mittlerer Temperatur einkochen lassen. Das so lange wiederholen, bis die komplette Milch aufgebraucht ist. Insgesamt sollte das rund 20 bis 25 Minuten dauern. Das Risotto vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterziehen.

Für das Beerenkompott die Früchte in einen Topf geben und zusammen mit Zimtstange und Nelken erhitzen. Da selbst eingefrorene TK-Beeren etwas mehr Flüssigkeit verlieren als gekaufte, reichen für selbst eingefrorene ca. 50 ml Himbeersirup. Bei gekauften TK-Beeren kann man ruhig 100 ml Sirup verwenden.

Einen Teil des Sirups mit dem Stärkemehl verrühren. Den anderen Teil des Sirups mit den Beeren aufkochen lassen. Das angerührte Stärkemehl unterrühren, einmal aufkochen lassen, sodass es bindet und vom Herd nehmen. Zimtstange und Nelken entfernen.

Risotto und Kompott können in verschiedenen Warm-Kalt-Varianten serviert werden, wie ihr es mögt! Kaltes Risotto mit warmem Kompott, beides kalt oder beides warm. Egal wie, es schmeckt großartig!

Das Kompott süße ich bewusst, abgesehen vom Sirup, nicht weiter, denn das leicht säuerliche Kompott harmoniert herrlich mit dem süßen Risotto.

Vor dem Servieren das Risotto mit Schlagsahne und einigen Schokostreuseln dekorieren.

[Link zum Rezept: Süßes Risotto mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und einem Brombeer-Himbeer-Kompott](#)