

# Rotweinrisotto mit getrockneten Äpfeln und schwarzen Nüssen

Zutaten für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht



Die beste Zeit, um schwarze Nüsse einzumachen, ist vor Johanni, das heißt, vor dem 24. Juni, solange die Nüsse noch durch und durch weich sind. Vor der Verwendung zur Probe diese mit einer Nadel durchstechen. Die grüne Schale muss makellos sein und darf keine Verletzungen haben.

**ZUTATEN**  
40 g Butter  
200 g Risottoreis (Sorte Carnaroli oder Arborio)  
50 g Gemüsezwiebel geschält und gewürfelt  
65 ml Apfelsaft  
500 ml Rotwein  
20 g getrocknete Äpfel  
50 g schwarze Nüsse  
Prise Meersalz

**BESONDERE VORBEREITUNG**  
Topf mit dem Rotwein aufstellen und den Wein erhitzen. Teller im Backofen bei 50 Grad vorheizen.

**ZUBEREITUNG**  
Butter in einem Topf zergehen lassen. Den Reis glasig anschwitzen. Die Zwiebelwürfel dazugeben und mitschwitzen. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Mit Rotwein immer wieder etwas aufgießen und köcheln lassen. Getrocknete Äpfel und die schwarzen Nüsse dazugeben und mitköcheln. Wenn der Reis einen guten „Biss“ hat, das Risotto mit etwas Salz würzen und servieren.

**WEINTIPP**

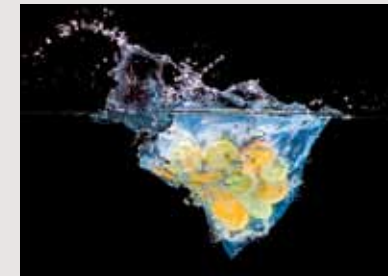
**Finca La Estacada – 18 meses**  
Dieses Cuvée (Tempranillo, Cab. Sauv., Merlot, Syrah) aus der Weinregion Tierra de Castiella präsentiert sich mit einem schönen Kirschtrot mit rubinrotem Stich im Glas. In der Nase zeigt sich der Finca la Estacada 18 Monate (= Dauer des Ausbaus im Barrique) sehr komplex mit Noten von exotischen Früchten, Kaffeelikör, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen findet man Aromen von Kakao, getrockneten Früchten, Brombeermarmelade, Ingwer sowie einer leicht mineralischen Note. Dieser Wein zeigt sich ausgedehnt und langanhaltend und zudem elegant, delikatschig mit Röstaromen, ohne dabei den Geschmack der schwarzen Pflaume und Heidelbeere zu überdecken.



Erhältlich bei Bodega Rioja, Lustenau.  
[www.bodegarioja.at](http://www.bodegarioja.at)

**OFFEN FÜR NEUES MIT JUNGEM WEITBLICK**

Im Dialog mit dem Kunden geht der Fotograf Michael Gunz kreativ und kommunikativ neue Wege. So werden gezielte Ansätze gefunden und gemeinsam das Optimum aus jedem Motiv herausgearbeitet, und dies individuell für jede Anforderung.



**Auszeichnung der Wirtschaftskammer Österreich**  
„Gesichter – 101 EPU im Porträt“ von

Michael Gunz wurde aus über 550 Teilnehmern unter die besten 101 Einzelunternehmer Österreichs gewählt. Die österreichische Wirtschaftskammer hat in diesem Zug das Buch „Gesichter – 101 EPU im Porträt“ veröffentlicht. Hier stellen sich Österreichs Top-Einzelunternehmer vor und präsentieren ihre Philosophien und Ideen.

**Bestes kulinarisches Fachwissen**  
Mit der Kochagentur im gleichen Gebäude, die von Michael Ritter betrieben wird, greift Gunz auf einen kulinarischen Partner zurück, der an Fachwissen kaum zu übertreffen ist. Das Fotostudio Michael Gunz gehört damit im Foodbereich zu den führenden im Ländle und weit darüber hinaus.

**Fakts:**  
• Selbstständiger Fotograf seit 2008

- 470 m<sup>2</sup> Gesamt-Studio-Fläche mit über 6 m Raumhöhe
- Studio ebenerdig mit Rolltor auch für große Objekte
- Modernste Hasselblad- Kameratechnik & Broncolor-Lichttechnik
- Werbe- und Industriefotografie
- Foodfotografie mit professionellem Foodstyling
- Studio- und Location-Fotografie



**Weiterführende Information:**  
**Michael Gunz**  
Kirlastraße 9, 6840 Götzis  
[www.michaelgunz.at](http://www.michaelgunz.at)  
[hallo@michaelgunz.at](mailto:hallo@michaelgunz.at)

**Schobel** Höchstgenuss

Edle Brände • Trockenfrüchte • Schwarze Nüsse • Geschenkboxen



[www.hoehchstgenuss.at](http://www.hoehchstgenuss.at)

**Ländle**  
PRODUKTE

<< i luag druf >>

Ihr regionaler Einkaufsführer: Der direkte Einkauf beim Produzenten gibt Sicherheit und bürgt für Qualität und Frische.

[www.laendle.at/einkaufsfuehrer](http://www.laendle.at/einkaufsfuehrer)

