

Dani's Hackfleisch Reisrisotto

Zutaten:

500g Rinderhack
2 Zwiebeln, 2 Möhren, Erbsen
1 Stange Lauch
2 Beutel Wildreis
2 Packungen Gemüsefond oder Brühe
Öl zum anbraten
1 bis 1,5 Liter Wasser

Zubereitung:

Hackfleisch krümelig anbraten, Gemüse schnibbeln und mit dem (losen) Reis ins Hackfleisch geben und mitbraten.

Mit Wasser (Brühe) ablöschen und köcheln lassen bis Risotto fertig.

Bei Bedarf etwas Wasser nach geben.

Guten Appetit

