

# Birnen-Risotto mit Prosecco, Chili-Schoko-Sauce und marinierten Früchten

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/07/20/birnen-risotto-mit-prosecco-chili-schoko-sauce-und-marinierten-fruechten](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/20/birnen-risotto-mit-prosecco-chili-schoko-sauce-und-marinierten-fruechten)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Birnen-Risotto:

- 200 g Risotto-Reis
- 3 Birnen
- 100 ml Prosecco
- 200 ml Birnen-Nektar
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 3 EL Zucker
- 40 g Butter
- Salz

### Für die Chili-Schoko-Sauce:

- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 3 EL Kakaopulver
- 1 TL Schoko-Puddingpulver
- 2 EL Zucker
- 1 Chilischote

### Für die Früchte:

- 1 Banane
- 1 Kiwi
- 60 g rote Weintrauben
- 60 g Himbeeren
- 20 ml Orangenlikör

### Zubereitung:

Für den Birnenrisotto Butter in einem Topf erwärmen. Birnen schälen und würfeln. Einen Teil der Birnenwürfel in der heißen Butter etwas andünsten, den Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit 1 Prise Salz würzen, mit Prosecco ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Nach und nach mit Birnen-Nektar aufgießen, dabei regelmäßig umrühren. Etwa 8 Minuten vor Ende der Garzeit die restlichen Birnenstücke hinzugeben. Mit Zucker und Zimt abschmecken und weich dünsten.

Für die Sauce Kakaopulver, Zucker, Milch und Sahne vermengen und aufkochen lassen. Schoko-Puddingpulver separat mit etwas Milch glattrühren und zum Binden in die heiße Schokoladen-Sauce geben. Unter Rühren etwa 2 Minuten weiterkochen. Die Chilischote halbieren und kleinhacken. Je nach Geschmack feingehackten Chili zur Sauce geben.

Für die marinierten Früchte Banane und Kiwi in kleine Stücke schneiden. Trauben waschen, trocknen und vom Stiel zupfen. Himbeeren waschen, trocknen und mit Banane, Kiwi, Trauben vermengen. Die Früchte mit Likör marinieren.

Den süßen Birnen-Risotto mit der Chili-Schoko-Sauce auf Tellern anrichten. Die Früchte in eine Schüssel geben.

Rezept: Brigitte Greineder

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Juli 2016

Episode: Reis-Gerichte / Reis, Reis, Baby