Walliser Schnitel mit Munder Safranrisotte

Für 10 Personen—Zutaten

10 Schweinsschnitel à	170gr
Tomaten Würfel oder Scheiben	400gr
Raclette-Käse	500gr
Rosmarinzweig zum Garnieren + Fleischwürzmischung zum Würzen!!	

Munder Safranrisotto

Safran aus Mund	kl.Fäden
Zwiebel+Knoblauch	200gr
Vialone Reis	600gr
Bouillion	1,8Liter
Weisser Kochwein	1,5Liter
Gewürze	nach Geschmack

Zubereitung

Schweinschnitzel würzen, leicht anbraten + erkalten lassen! Mit Tomaten und Käse belegen und im Ofen bei 200Grad 15 Minuten gratinieren.

Risotto—Reis in Olivenöl heiss anbraten, mit lauwarmenWeisswein ablösschen. Langsam einkochen, wenn Flüssigkeit weg ist schrittweise immer wieder mit Bouillon auffüllen. Würzen und am Schluss mit Butter und Rahm verfeinern, erst ganz am Schluss den Safran darunter mischen!! Zu diesem Gericht empfehlen wir Syrah du Valais!!

Info:G. Supersaxo info@alpineartadventure.com—Tel 0041 (0) 79 283 36 74 Alphubel Saas-Fee