

# Rinder-Brust in Cola mit Parmesan-Risotto

## Für 4 Portionen:

|                           |                            |                    |
|---------------------------|----------------------------|--------------------|
| 1 kg Rinderbrust          | 500 ml Cola                | 500 ml Rinderbrühe |
| 4 Knoblauchzehen, gehackt | 1 große Zwiebel, gewürfelt | 2 EL Olivenöl      |
| 300 g Arborio-Reis        | 100 g gerieb. Parmesan     | 50 g Butter        |
| Salz, Pfeffer             |                            |                    |

## Rinderbrust anbraten:

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Rinderbrust von allen Seiten anbraten. Zwiebel und Knoblauch anbraten: Zwiebel und Knoblauch im gleichen Topf anbraten, bis die Zwiebel weich ist.

## Cola und Brühe hinzufügen:

Rinderbrust zurück in den Topf geben, Cola und Rinderbrühe hinzufügen und würzen.

## Risotto zubereiten:

Arborio-Reis in einem separaten Topf mit Wasser kochen.

## Parmesan und Butter einrühren:

Butter und Parmesan in das Risotto einrühren und abschmecken.

Anrichten: Rinderbrust in Stücke schneiden und mit der Cola-Soße und Risotto servieren.

## Servieren:

Das Gericht sofort servieren und mit Petersilie garnieren.

## Tipps:

Langsame Garzeit sorgt für zartes Fleisch.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Gewürzen.

Risotto regelmäßig rühren für cremige Konsistenz.

Frisch geriebenen Parmesan verwenden.

Gemüsebrühe für mehr Geschmack im Risotto verwenden.

Kreativ garnieren für ansprechende Optik.

Christina R. Jones am 15. Februar 2025