

Waldzweig-Risotto

- einfach
 mittel
 schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für ein Cellophan-Säcklein oder ein Vorratsglas oder eine durchsichtige Dose von ca. 5 dl

- 250 g Risottoreis (z. B. S. Andrea, Ribe)
50 g getrocknete Tomaten, in Streifen
20 g getrocknete Champignons
1 Esslöffel Gemüsebouillonpulver



Alle Zutaten bereitstellen und abwechslungsweise in das Säcklein füllen, verschliessen.

Tipps

- Statt Champignons andere getrocknete Pilze verwenden (z. B. Steinpilze, Morcheln).
- Ideen zum Verzieren von Gläsern siehe Seite 2.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate.



Kopieren, ausschneiden und dem Waldzweig-Risotto beilegen

Rezept Waldzweig-Risotto

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
Risottomischung
2 dl Weisswein
7½ dl Wasser, heiss
wenig Pfeffer
50 g geriebener Parmesan und 2 Esslöffel Rahm zum Verfeinern

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen.
2. Risottomischung begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Den Weisswein dazugiessen, vollständig einkochen.
3. Wasser unter Rühren nach und nach dazugiessen, Reis köcheln, bis er cremig und al dente ist.
4. Würzen, Parmesan und Rahm darunterühren.

Kopieren, ausschneiden und dem Bombay-Risotto beilegen

Rezept Bombay-Risotto

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
Risottomischung
2 dl Weisswein
7½ dl Wasser, heiss
wenig Pfeffer
50 g geriebener Parmesan und 2 Esslöffel Rahm zum Verfeinern

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen.
2. Risottomischung begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Den Weisswein dazugiessen, vollständig einkochen.
3. Wasser unter Rühren nach und nach dazugiessen, Reis köcheln, bis er cremig und al dente ist.
4. Würzen, Parmesan und Rahm darunterühren.

Tipp: 300 g geschnetztes Pouletfleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Min. vor dem Servieren unter den Risotto mischen, evtl. 2 Esslöffel Sultaninen daruntermischen.

Pro Person (Waldzweig-Risotto, fertig zubereitet): 1 g Fett, 7 g Eiweiss, 55 g Kohlenhydrate, 1077 kJ (258 kcal)

Variante:

Bombay-Risotto (Bild links):
Statt Tomaten und Champignons 50 g getrocknete Apfelringe, in Stücken, und ¾ Esslöffel Curry begeben.

- einfach
- mittel
- schwierig

Lustige Deckel

- 1 Styropor-Kugel, im Ø wenig kleiner als der Deckel des Glases (erhältlich in Bastelläden), halbiert
- Leim (z. B. Cementit)
- Acrylfarbe
- Pinzel
- verschiedene Glasperlen und Pailletten
- Stecknadeln



1. Styropor-Halbkugel auf den Deckel des Glases kleben.



2. Halbkugel und Deckel aussen bemalen, trocknen lassen.



3. Perlen und Pailletten ca. 2 cm hoch auf die Stecknadeln aufreihen. Stecknadeln in die Halbkugel stecken.



- einfach
- mittel
- schwierig

Bemalt und geritzt

- Acrylfarben
- Pinzel
- Stricknadel
- evtl. Klarlack



1. Glas mit beliebigen Farben bemalen, trocknen lassen.



2. Mit der Stricknadel beliebige Formen oder Muster aus der Farbe herauskratzen.



3. Glas evtl. lackieren.

Transparenz:

Viele Köstlichkeiten müssen in Gläser abgefüllt werden. Hier drei Ideen, wie Gläser lustig verziert werden können. Auf der Rückseite seht ihr, wie es geht.

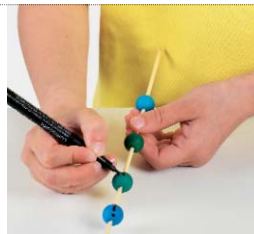
- einfach
- mittel
- schwierig

Buchstaben-Kette

- unbehandelte Holzkugeln (15–20 mm Ø)
- Holzspiesschen
- Styropor-Würfel
- Acrylfarben
- Pinzel
- wasserfeste Filzstifte
- bunte Kordel oder Bast



1. Kugeln auf Holzspiesschen stecken, in den Styropor-Würfel stecken. Kugeln mit beliebiger Farbe bemalen, trocknen lassen.



2. Auf jede Holzkugel einen Buchstaben schreiben, sodass alle Kugeln zusammen den Namen des Beschenkten oder den Inhalt des Glases ergeben.



3. Kugeln auf die Kordel fädeln, genügend Kordel stehen lassen. Mit der Kordel so am Glas befestigen, dass die Kette herunterhängt, verknoten.