

Zutaten

- 2 Radicchio
- 2 EL Brauner Zucker
- 1 EL Butter
- 200 ml dunkler Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer

Beilage

Geschmorter Radicchio

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorten Radicchio! Ein einfaches, köstliches Gericht. Jetzt ausprobieren und bei Kochateliers genießen!

So wird’s gemacht:

1. Den Radicchio halbieren, dabei darauf achten, dass der Strunk die Blätter zusammenhält. Die Hälften waschen, möglichst trockenschleudern und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnittflächen in den braunen Zucker drücken. Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen und den Radicchio mit der gezuckerten Seite in die Pfanne geben und karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen, aufkochen und bedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Den Radicchio aus der Pfanne nehmen und die verbleibende Flüssigkeit reduzieren und danach mit einem TL kalter Butter abbinden und abschmecken. Den Radicchio auf dem Graupenrisotto mit der Schnittfläche nach oben anrichten und mit der Sauce nappieren.