

Safran-Risotto oder RISOTTO ALLA MILANESE



Risotto ist ein echter Klassiker der italienischen Küche und das Grundrezept ist denkbar einfach. Wichtig ist die Konsistenz: Die Reiskörner sollten innen noch Biss haben, das Risotto trotzdem cremig sein. Und so geht's!

..... Zutaten für 4 Portionen

- 3-2 Schalotten
- 1 Stück Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Risotto-Reis
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Prise Safranfäden
- 50 g Geriebenen Parmesankäse
- 25 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen (alternativ kann man auch 1 Stückchen Butter verwenden). Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.
- 2.** Den Risotto-Reis auf einmal dazugeben und bei niedriger Temperatur rundherum unter Rühren anschwitzen, bis die Körner glasig wirken. Wichtig: Die Reiskörner dürfen nicht anbräunen.
- 3.** Jetzt den Weißwein zum Reis geben und damit ablöschen. Bei mittlerer Hitze solange kochen lassen, bis der Wein eingekocht ist. Safranfäden zugeben und mitköcheln lassen, Erst danach mit dem Zugießen der Brühe beginnen.
- 4.** Mit einer Suppenkelle portionsweise die **heiße** Brühe zugeben und unter **ständigem Rühren** bei kleiner Hitze einkochen lassen, bis der Reis die Brühe vollständig aufgesogen hat. Dieses wiederholen, bis die komplette Brühe aufgebraucht ist.

TIPP: Es ist sehr wichtig, dass die Brühe immer erst dann zugegeben wird, wenn die vorherige Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Die Garzeit des Risottos beträgt etwa 15 bis 20 Minuten, abhängig von der jeweils verwendeten Reissorte. Wichtig ist, dass der Reis am Ende noch eine schöne Bissfestigkeit besitzt.

- 5.** Jetzt Butter und geriebenen Parmesan in das Risotto einrühren und schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken. Das Risotto sollte nun eine **cremige** und **gebundene Konsistenz** haben. Vor dem Servieren noch ein paar Minuten zugedeckt ziehen lassen, damit sich der Geschmack richtig entfalten kann. Mit Parmesanspänen und Petersilie oder Safranfäden bestreuen und heiß servieren.



Tipps und Tricks

- **Risotto** lässt sich prima abwandeln. Je nachdem, was dazu gegessen wird, kannst du statt Gemüsebrühe auch **Fischbrühe** oder **Geflügelbrühe** verwenden. Auch die Kombination mit anderen Zutaten (wie z.B. Spargel, Erbsen) schmeckt im Risotto wunderbar.
- **Wenn Kinder mitessen** oder einfach kein Weingeschmack gewünscht ist, lässt sich der Weißwein prima durch zusätzliche Brühe ersetzen. Möchte man den Geschmack trotzdem aufpeppen, hilft ein Schuss trüber Apfelsaft oder etwas mit Wasser verdünnter Reissessig.