

Weißwein-Risotto-Grundrezept – So gelingt es immer!



Risotto gibt es in unglaublich vielen Varianten. Hier findet Ihr ein Grundrezept vom klassischen Risotto, welches mit Weißwein gekocht wird. Es ist einfach und schnell zubereitet und Ihr könnt es nach Lust und Laune variieren. Wichtig ist die Konsistenz: Die Reiskörner sollten innen noch Biss haben, das Risotto trotzdem cremig sein. So geht's!

Zutaten für 4 Portionen Weisswein-Risotto

80 g	Schalotten (ca. 3-4 Stück)
2 Stück	Knoblauchzehen
1 l	Gemüsebrühe (Alternativ: Geflügelbrühe)
4 EL	Olivenöl oder neutrales Pflanzenöl
200 g	Risotto-Reis (z. B. Carnaroli, Vialone Nano oder Arborio)
200 ml	trockener Weißwein
20 g	Butter [kalt]
30 g	Italienischer Hartkäse - gerieben (z. B. Grana Padano oder Parmesan)
Salz, Pfeffer	

Zubereitung Weisswein-Risotto

1. Schalotten fein würfeln. Knoblauch pellen und klein schneiden. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. In einem anderen Topf Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze in 2-3 Minuten glasig dünsten.
2. Reis zugeben und kurz mit andünsten. Alles mit Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen, bis der Weisswein fast eingekocht ist.
3. Nun soviel heiße Brühe angießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Immer wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, weitere Brühe nach und nach angießen. Insgesamt dauert es etwa 30 Minuten. Dann sollte der Reis cremig und al dente sein, also mit einem festen Biss in der Mitte. TIPP: Da Reis immer nachzieht, besser den Reis einen Tick zu früh von der Herdplatte nehmen als zu spät.
4. Das fertige Risotto mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die kalte Butter und den geriebenen Käse ins heiße Risotto geben und unterrühren. Etwa 2 Minuten ziehen lassen. Dann das cremige Risotto in vorgewärmten Tellern füllen.



Warum Weißwein in Risotto?

- Hauptsächlich geht es beim Ablöschen mit Weißwein um die Säure, die einen geschmacklichen Kontrapunkt zu der Cremigkeit eines Risotto setzen soll. Wer den Wein ersetzen will, kann auch sehr gut Fruchtsäfte verwenden.

Welcher Weißwein eignet sich für Risotto?

- Hierzu passen ein grüner Veltliner, ein Riesling oder ein Chardonnay am besten.

Das Schöne am Risotto ist, dass Ihr das Grundrezept mit allen **möglichen Einlage aufpeppen** könnt. Hier sind ein paar **(vegetarische) Klassiker**:

- **Gebratene Pilze** schmecken das ganze Jahr über, aber insbesondere im Herbst, in einem Pilz-Risotto. Würzt sie mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräutern Eurer Wahl und gebt sie vor dem Servieren ins Risotto.
- Eine gute Zutat für den Herbst ist auch **Kürbis**. Ihr könnt ihn raspeln und zusammen mit dem Reis in den Topf geben oder würfeln und separat anbraten.
- Ein besonders erfrischender Klassiker ist **Zitronenrisotto**. Dafür gebt Ihr am Ende der Garzeit die abgeriebene Schale und den Saft einer Bio-Zitrone zum Risotto. Dazu passen zum Beispiel geröstete Pinienkerne und Basilikumblättchen.
- Natürlich gibt es noch unzählige Möglichkeiten. Je nach Saison könnt Ihr Gemüse Eurer Wahl verwenden und das Risotto mit einem Eurer Lieblingskäse, Kräutern und Gewürzen abschmecken.
- Sogar die **Grundzutat** lässt sich **abwandeln**: Cremige One-Pot-Gerichte könnt Ihr zum Beispiel auch mit Hirse, Quinoa oder griechischen Reismudeln zubereiten. Die Flüssigkeitsmengen und die Garzeiten müsst Ihr gegebenenfalls anpassen, aber das geht zum Glück ganz leicht: Einfach Flüssigkeit nachgießen und hin und wieder umrühren, bis das Essen gar ist.