

Risotto mit Safran

Risotto alla milanese

Butter in einem Topf zergehen lassen, fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten, Safran dazu, den Risotto-Reis hinzugeben, kurz mitbraten, dann mit einem Schluck heißer Fleischbrühe ablöschen. Warten, bis der Reis die ganze Flüssigkeit aufgesogen hat, dann wieder einen Schluck Brühe dazu usw.

Dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Ist die ganze Brühe verarbeitet, je nach Belieben Weißwein hinzugeben. Dann noch mal 1 EL Butter unter den Reis mischen, damit er schön sämig wird. Parmesan dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Reis darf nicht zu weich gekocht werden, er muss immer noch einen bissfesten Kern haben.

Passt gut als Beilage zu Fleisch, z.B. Saltimbocca oder auch als Hauptgericht mit einem grünen Salat.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 10 Portionen:

5 EL Butter

5 kleine Zwiebel(n)

625 g Reis (für Risotto, z.B.

Arborio)

2 ½ TL Safranfäden, fein gerieben

1250 ml Fleischbrühe, heiße

15 cl Wein, weiß

5 EL Butter

250 g Parmesan, frisch gerieben

Salz und Pfeffer