

# Risotto-Grundrezept

Einfaches Rezept für ein feines Reisgericht gesucht? Das Risotto-Grundrezept gelingt immer und kann nach Belieben verfeinert werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

400 g	Risottoreis
240 ml	Weißwein
1 l	Geflügelfond (heiß)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
100 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
80 g	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für das **Risotto-Grundrezept** zuerst den Fond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einen weiteren Topf geben und zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin solange dünsten, bis sie glasig sind. Anschließend den Reis langsam einrühren und für einen kurzen Moment anlaufen lassen. Die Mischung mit Weißwein ablöschen.
2. Das Ganze bei hoher Hitze einkochen und den heißen Fond unter ständigem Rühren in kleinen Portionen dazugeben. Allerdings immer nur so viel Flüssigkeit hinzufügen, dass der Reis gerade überdeckt wird. Jetzt pfeffern und salzen und für 18-20 Minuten bei mittlerer Hitze unter beständigem Rühren al dente garen.
3. Jetzt den Topf vom Herd nehmen, den frischen Parmesan hineinreiben und die restliche Butter kräftig mit dem Schneebesen einrühren, dadurch wird das Risotto schön sämig.

## Tipp

Auf die Butter kann bei dem Risotto-Grundrezept auch verzichtet werden, je nach Geschmack.