

Safranrisotto

Das Safranrisotto oder auch Risotto alla milanese ist ein bekanntes Reisgericht. Die feine Speise ist ein Klassiker aus der italienischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

0.5 Stk. Zwiebel (oder eine Schalotte)
300 g Risottoreis
2 EL Butter
5 EL Weißwein, trocken
1 l Rinderbrühe
1 Packung Safranfäden
30 g Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Für das **Safranrisotto** die Zwiebel schälen, zerhacken und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Gib den Risottoreis dazu und röste ihn an, bis er glasig wird. Lösche den Reis mit trockenem Weißwein ab und lasse die Flüssigkeit einkochen. Füge Safran hinzu und gieße mit einem 1/8 l der Rinderbrühe auf. Salze den Reis und lass ihn auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln.
2. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, gieße den Reis mit 1/4 l Brühe auf und lass ihn weiterköcheln, immer schön rühren. Wiederhole diesen Vorgang mit der restlichen Brühe, insgesamt dauert die Zubereitung zirka 20 Minuten.
3. Vermische das Risotto mit geriebenen Parmesan und der restlichen Butter, decke es zu und lass es etwa 2 Minuten am Kochplatten-Rand ziehen. Richtet das Risotto in vorgewärmten Tellern an und streue vor dem Servieren vielleicht noch etwas grob geraspelten Parmesan darüber.

Tipp