

Risotto

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1,2 l Gemüsebrühe
2 Esslöffel Butter
120 ml Weißwein
300 g Risottoreis (Arborio)
100 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

1 Zweig(e) Basilikum

Besonderes Zubehör

Edelstahl-Töpfe

Hast du Lust auf ein richtig gutes Risotto? Dann habe ich hier das **Grundrezept** für dich, mit dem dir das italienische Gericht garantiert immer gelingt. Bei Risotto lohnt es sich, wenn du gleich die **doppelte Menge** kochst, am nächsten Tag schmeckt das traditionelle Reisgericht nämlich mindestens genauso gut. Wie praktisch, oder? Und das Beste: Die **wenigen Zutaten** hast du sicher auf Vorrat zu Hause. Einfach das perfekte Gericht für deinen Feierabend!

Also schnapp dir einen ausreichend **großen Topf** für eine extra Portion "schlotziges" Risotto und zum Temperieren der Brühe einen zweiten kleinen Topf. Das war's auch schon an Kochausrüstung. Jetzt heißt es nur noch: **rühren, rühren, rühren!**

- 1 -

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch hacken. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf zum Simmern bringen und warm halten.

- 2 -

In einem zweiten, größeren Topf Hälfte Butter schmelzen lassen und Zwiebelwürfel zusammen mit Knoblauch 2 Minuten glasig dünsten.

- 3 -

Reis hinzufügen und 3 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren leicht köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 4 -

Den Vorgang mehrmals wiederholen, jedoch immer nur so viel Gemüsebrühe zum Reis geben, dass er gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist.

- 5 -

Nach etwa 12 Minuten testen, wie weich der Reis bereits gegart ist. Das Risotto ist fertig, wenn es eine schlotzige Konsistenz hat und der Reis al dente ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

3/4 des Parmesans fein reiben und mit restlicher Butter

Risotto

unter das Risotto rühren, mit einem Deckel bedecken und noch einmal kurz anziehen lassen. Restlichen Parmesan hobeln. Risotto in tiefen Tellern anrichten und mit Basilikumblättern sowie Parmesanhobeln garnieren.