

Risotto Milanese

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Risotto

400 g Risottoreis
4 Schalotten
90 g Butter
175 ml Weißwein (trocken)
850 ml Gemüsefond
40 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
2 Teelöffel Safran
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

1/2 Bund Petersilie
50 g Pinienkerne
etwas Parmesan oder vegetarischer Hartkäse

„Safran macht den Kuchen gebl“. Und das macht er nicht nur mit Kuchen, wie dieses Risotto beweist. **Risotto Milanese** ist dank der feinen Gewürzfäden ein stahlend gelber Klassiker der italienischen Küche.

Neben dem edlen Gewürz dürfen natürlich **Weißwein** und **Parmesan** im cremigen Reisgericht nicht fehlen. Getoppt wird das Ganze mit frischer **Petersilie** und ein paar gerösteten **Pinienkernen** für den richtigen Crunch. Das

Beste an Risotto? Du kannst es gleich in großen Portionen kochen. Einzige Herausforderung: den Arm beim ganzen Rühren nicht müde werden zu lassen. Ansonsten kann wirklich nicht viel schiefgehen, versprochen!

- 1 -

Reis und Gemüsebrühe in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen. Durch ein feines Sieb geben und den Fond in einem Topf auffangen.

- 2 -

Gemüsefond bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen und warmhalten.

- 3 -

Schalotten schälen und fein würfeln.

- 4 -

1 EL Butter abnehmen und beiseitestellen. Restliche Butter in einem zweiten, großen Topf zerlassen und Schalotten ca. 2 Minuten glasig anschwitzen.

- 5 -

Risottoreis und Safran zugeben und weitere 2 Minuten unter Rühren mit anrösten.

- 6 -

Mit Weißwein ablöschen. Unter stetigem Rühren solange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 7 -

Gemüsefond in drei bis vier Portionen zugeben und unter

Risotto Milanese

Rühren immer so lange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 8 -

Parmesan hobeln. 3/4 des Käses zusammen mit restlicher Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 9 -

Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten leicht anrösten und Petersilie fein hacken.

- 10 -

Risotto Milanese mit restlichem Parmesan, Petersilie, Safran und Pinienkernen servieren.