

Risotto

Kurzbeschreibung

Ein cremiges Reisgericht aus Italien, verfeinert mit Käse.

Kategorien

Hauptgericht, Italien, Reis, Käse

Personenzahl

ca. 4 Personen

Schwierigkeitsgrad

Schwer

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Koch-/Backzeit: 25 Minuten

Ruhezeit: 15-20 Minuten

Gesamtzeit: 50-55 Minuten

Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 100 g Butter
- 400 g Rundkornreis z.B. Vialone (weniger)
- 1/8 l trockener Weißwein (Wasser)
- 1 l Brühe (Gemüsebrühe)
- 100 g Parmesankäse
- Salz
- Champignons (Variation)
- Spinat (Variation)

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in 30 g Butter andünsten.
2. Reis zugeben, in 2 Minuten glasig dünsten.
3. Wein zugießen, unter Rühren ankochen lassen.
4. Nach und nach mit kochender Brühe auffüllen.
5. Aufkochen, nach 2 Minuten herunterschalten.
6. 15-20 Minuten quellen lassen.
7. Reis zwischendurch umrühren.
8. Mit der restlichen Butter und Käse vermischen.
9. Variation: Champignons und Spinat hinzugeben.

Optional: Tipps & Variationen

Risotto kann mit jeder Art Gemüse verfeinert und als Hauptgericht serviert werden. Eine besonders köstliche Art, die von Gourmets geschätzt wird und aus Tessiner Bauernküchen jeden Herbst ihren verführerischen Duft verbreitet: Risotto mit Steinpilzen.