

Hammer empfiehl



Rezept für ein Safranrisotto

- 1 Porree (Lauch) oder Zwiebel
- 70 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g Reis (Rundkornreis)
- 200 ml Weißwein
- 1 ½ Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 Pkt. Safran
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Porree/Zwiebel sehr fein würfeln und in 2 EL Butter anbraten, den feingewürfelten Knoblauch hinzufügen. Den Reis hinzugeben und mitdünsten.

Sobald alle Reiskörner vom Fett überzogen sind, mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend die heiße Brühe dazugeben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und leise köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Sobald der Reis den Grossteil der Brühe aufgesogen hat, den Safran unterrühren und ein paar Minuten weiterkochen. Die restliche Butter und den Parmesan unterrühren und unter Rühren weiterköcheln lassen, bis sich der Parmesan und der Reis zu einer cremigen Konsistenz verbinden.

