

RISOTTO

Goldener Klassiker der lombardischen Küche



30 Minuten / Mittel / Risotto

Risotto alla Milanese gehört zu den berühmtesten Gerichten Norditaliens. Seine charakteristische goldene Farbe verdankt es dem edlen Safran, der dem cremigen Risotto auch sein unverwechselbares Aroma verleiht. Traditionell wird dieses Gericht in Mailand oft als Begleitung zu Ossobuco serviert, doch auch allein ist es ein echter Genuss: cremig, aromatisch und mit feiner Butter- und Parmesannote. Ein Paradebeispiel dafür, wie aus wenigen, hochwertigen Zutaten ein außergewöhnliches Gericht entstehen kann.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 320g Risottoreis (Carnaroli oder Arborio)
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 40g Butter
- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 120 ml trockener Weißwein
- ca. 1 Liter heiße Rinder- oder Gemüsebrühe
- 1 Safranfadenpäckchen (oder ca. 0,2g Safranfäden)
- 50g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- 20g zusätzliche kalte Butter zum Montieren
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Safranfäden in einer kleinen Tasse mit etwas heißer Brühe oder warmem Wasser etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die fein gewürfelte Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig darin dünsten. Risottoreis hinzufügen und 1-2 Minuten rühren, bis die Körner leicht glasig werden. Den Weißwein zugeben und einkochen lassen. Die heiße Brühe schrittweise zugeben, jeweils eine Kelle, und regelmäßig rühren. Erst neue Brühe zugeben, wenn die vorherige

aufgenommen wurde. Nach etwa 10 Minuten den Safran samt Flüssigkeit unterrühren. Nach ca. 18 Minuten sollte der Reis cremig und al dente sein. Dann den Topf vom Herd nehmen. Kalte Butter und Parmigiano Reggiano unterrühren, bis das Risotto besonders cremig wird. Kurz ruhen lassen und sofort servieren.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Risotto Carnaroli 500g von Gallo, Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 250ml IT-BIO-018 von Barbara, Chardonnay Vino Bianco d'Italia 0,75 Ltr. Schraubverschluss von Donini, Parmigiano Reggiano 300g Stücke - 14 MESI von Latteria Soresina

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

