RISOTTO

# Einfaches Rezept mit italienischem Flair

**60 Minuten / Leicht / Weihnachten**

Risotto allo Spumante ist ein elegantes, festliches Gericht, das in Italien besonders zu Silvester beliebt ist. Der verwendete Spumante (italienischer Schaumwein) symbolisiert Glück, Wohlstand und einen prickelnden Start ins neue Jahr. Durch den Wein erhält das Risotto eine feine Säure und ein besonders aromatisches, leicht nobles Geschmacksprofil. Es wird oft als erster Gang bei festlichen Abendessen serviert.

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

320 g Risotto-Reis (Carnaroli oder Arborio)
1 Schalotte (fein gehackt)
40 g Butter
2 EL Olivenöl
150 ml trockener Spumante (z. B. Prosecco)
ca. 1 l heiße Gemüse- oder Hühnerbrühe
50 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
Salz nach Geschmack
Weißer Pfeffer (optional)

## ZUBEREITUNG

Olivenöl zusammen mit der Hälfte der Butter in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die fein gehackte Schalotte darin langsam glasig dünsten, sodass sie weich wird, aber keine Farbe annimmt. Anschließend den Risottoreis hinzufügen und unter ständigem Rühren kurz anrösten, bis die Körner leicht durchsichtig sind – so können sie später die Aromen besser aufnehmen.

Nun den trockenen Spumante angießen und sanft einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist und nur noch das feine Aroma des Weins bleibt. Danach nach und nach eine Kelle heißer Brühe hinzufügen, dabei regelmäßig rühren und erst neue Brühe zugießen, wenn die vorherige aufgenommen wurde. Diesen Vorgang etwa 18 Minuten wiederholen, bis das Risotto cremig und der Reis angenehm bissfest ist.

Den Topf vom Herd nehmen, die restliche Butter und den frisch geriebenen Parmigiano Reggiano unterheben und alles behutsam vermengen. Mit Salz und nach Wunsch etwas weißem Pfeffer abschmecken, kurz ruhen lassen und sofort servieren. Das Risotto soll weich fließen, elegant glänzen und den festlichen Charakter des Spumante widerspiegeln.

Buon Appetito!

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN**

Bosco di Fratta Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Millesimato von Sanfeletto, Risotto Arborio 500g , Extra Olivum Olio extra vergine di Oliva 100% Italiano von Primoljo

**BUON APPETITO!**

**Weitere Rezepte auf** waurig.com/rezepte