Safranrisotto (Risotto milanese)

Kategorie: Nudel-/Reisgerichte

Rezept Nr.: 423

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Reis	250	Gramm	Risottoreis (Arborio)
Zwiebel	1	Stück	mittelgroß
Butter	6	EL	
Kalbsjus	0,6	Liter	ungefähr
Weißwein	0,2	Liter	trocken, aromatisch
Parmesan	50	Gramm	frisch gerieben
Safran	0		Fäden oder Pulver
Salz/Pfeffer	0		

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. In 6 EL Butter anschwitzen bis sie glasig wird, dann den Reis dazu geben und kurz mit anlaufen lassen. Wenn Sie Mark vom Markknochen haben (z.b. vom Ossobucco), dann auslösen und in Stücke schneiden und mit anschwitzen.

2. Dann "schlückchenweise" zuerst den Weißwein und dann die Brühe zugeben und unter ständigem Rühren immer wieder durch den Reis aufnehmen lassen, bewor man weiter zugießt. Am Ende soll das Risotto gar sein mit einer cremigen Konsistenz, aber immer noch mit Biß ("al dente").

3. Kurz vor dem Ende der Kochzeit leicht salzen, etwas Pfeffer aus der Mühle zugeben sowie eine gute Messerspitze Safranpulver (oder ca. 20 - 30 Safranfäden). Vom Herd ziehen und den geriebenen Parmesan und 2 EL Butter einarbeiten. Heiß servieren, als "Primo" oder zum Beispiel mit einem Osssobucco.

Weinempfehlung: Ein Lugana, ein Franciacorta (schäumend) oder der Stillwein aus dem der Franciacorta hergestellt wird: Curtafranca DOC.

Anmerkung: Risotto ist im Italienischen maskulin. Auf Deutsch sind lt. Duden jedoch sowohl die männliche als auch die sächliche Form erlaubt.

© ea für

Safranrisotto (Risotto milanese)

Notizen

© ea für