

Reisgerichte

- [Risotto alla milanese \(Safranrisotto\)](#)
- [Reis-Gemüse-Pfanne mit Frischkäse](#)

Risotto alla milanese

(Safranrisotto)

300 g	Risottoreis
1500 ml	Hühnerbrühe
1	Schalotte oder Zwiebel
40 g	Butter
100 ml	Weisswein
1 EL	Safranfäden
50 g	Butter (kalte)
75 g	Parmesan

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Die Brühe wird in einem Topf heiß gehalten, ohne zu kochen.

Die Schalotte wird ganz sanft, ohne zu bräunen in 5 Minuten in der Butter angeschwitzt. Reis zugeben und so oft gewendet, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist. Jetzt wird die Temperatur nach Fingerspitzengefühl leicht erhöht und der Wein angegossen, der ganz verdampfen muss. Nun fügt man den Safran zu.

Jetzt wird kellenweise Brühe zum Reis gegeben und eingekocht. Ist die Brühe fast verkocht, wird eine Kelle nachgekippt. Reis vom Topfrand und Boden jeweils abschaben. Das macht man so lange bis entweder die Brühe alle ist oder das Risotto eine schön schlotzige Konsistenz erreicht hat und durch ist.

Risotto für eine Minute ruhen lassen. In der Zeit die kalte Butter in kleine Stücken schneiden und zusammen mit dem Parmasan in das Risotto einrühren.

Reis-Gemüse-Pfanne mit Frischkäse

	Reis
1 Stk.	Paprika
300 g	Erbsen
300 g	Möhren
2 Stk.	Zwiebeln
150 g	Frischkäse
3 TL	Currypulver
1 TL	Kreuzkümmel (bei Bedarf)
2 TL	Instant Brühe
250 ml	Wasser

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Reis kochen.

Die Zwiebeln würfeln und in etwas Öl zusammen mit einem Teelöffel Currypulver anbraten. Die Möhren grob raspeln, die Paprika stückeln und beides zusammen mit dem Wasser zu den Zwiebeln geben und 10 Minuten köcheln lassen. Anschliessend die Erbsen hinzugeben und nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

Nun den Frischkäse, 2 TL Currypulver und den Kümmel hinzugeben und gut verrühren damit der Frischkäse sich auflöst. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.