

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.

Revision #1

Created 5 November 2021 20:48:02 by Axel

Updated 5 November 2021 20:57:12 by Axel