



Risotto Grundrezept

4 Portionen

1 Zwiebel
50 g Butter
150 g Risotto (Arborio, Vialone Nano oder Carnaroli superfino)
600 ml Hühnerbrühe (ungesalzen) [Rinderbrühe]
150 ml trockener Weißwein
Salz
30 g Parmesan

Zwiebel schälen und fein würfeln
Hühnerbrühe erhitzen und 100 ml Weißwein zugeben
Parmesan reiben

Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Reis zugeben und anschwitzen. Ein Drittel der Hühnerbrühe zugießen, wenn keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, wieder ein Drittel zugießen usw. Auf diese Weise den Reis garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den restlichen Wein und den Parmesan zugeben und einen zusätzlichen Stich Butter.

Wichtig ist, dass die Fleischbrühe sehr heiß ist, damit der Risotto beim Zugeben der Brühe nicht abkühlt. Dadurch wird der Garprozess unterbrochen, und die Zubereitungszeit verlängert sich deutlich. Unabhängig von allen irgendwo angegebenen Garzeiten sollte man sich auf 25-30 Min. für die Herstellung eines Risotto einrichten.

Man kann den Risotto auch kurz vor Ende der Garzeit auf ein Backblech schütten (das gewährleistet ein schnelles Abkühlen) und beiseite stellen. Wenn man den Risotto, wenn er gebraucht wird erhitzt und fertigstellt, dauert das etwa 8-10 Min.