



Beilage oder Hauptgang

Safran Risotto

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr.	Arborio oder Vialone Reis
	Olivenöl und Butter
1	Zwiebel
1 dl	Marsala
1 Briefchen	Safran
	Hühnerbouillonwürfel (darf auch Rindsbouillon sein)
50 gr	Butter
50 gr	Sprinz oder Parmesan gerieben (darf auch etwas mehr sein)

Zubereitung:

Hühnerbouillonwürfel	Zirka einen Liter Hühnerbouillon zubereiten (aufkochen).
Zwiebel	Zwiebel schälen und fein hacken
Olivenöl, Zwiebeln, Reis	In einer Kasserolle mit einem Schuss Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten ohne Farbe annehmen zu lassen. Den Reis unter ständigem Rühren dazugeben bis er glasig wird.
Marsala	Mit einem kräftigen Schuss (ca. 1 dl) Marsala ablöschen und gut umrühren.
Safran	Den Safran dazugeben und die Bouillon portionenweise, unter ständigem Rühren, zum Reis giessen bis der Risotto cremig ist. Nach ca. 20 Minuten sollte der Reis schön «al dente» sein.
Butter und Sbrinz	Den Butter und den Sbrinz (oder Parmesan) begeben, gut umrühren, zudecken und vom Feuer nehmen.