



Hauptgang oder Beilage

Risotto «Milano»

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

300 gr	Arborio Reis
1	Zwiebel
	Olivenöl kaltgepresst (1a Qualität)
50 gr	Butter
2	grosse Rindermark, aus dem Knochen geschält
1 Briefchen	Safran
1/4 lt	Weisswein (trocken)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle (wenn vorhanden: weisser Pfeffer)
1 lt	Hühner- oder Fleischbrühe
50 gr	geriebener Parmesan

Zubereitung:

Vorbereitung:

Hühner- oder Fleischbrühe
Rindermark, Zwiebeln

In separater Pfanne erhitzen.

Das Rindermark in feine Würfeli schneiden. Die Zwiebeln fein hacken.

Zubereitung:

Butter (Hälfte),
Olivenöl, Zwiebel, Reis

Die Hälfte der Butter, zusammen mit einem kräftigen Schuss Olivenöl, in der Kasserolle erhitzen und die Zwiebel und den Reis darin glasig dünsten.

Rindermark

Das feingewürfelte Rindermark sowie den Safran dazugeben und kurz mitrösten.

Weisswein

Mit dem Weisswein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren den Weisswein fast verdampfen lassen.

Fleischbrühe

Stets portionenweise heisse Hühner- oder Fleischbrühe nachgiessen, damit der Risotto immer etwas flüssig bleibt. Ständig rühren. Die Brühe sollte vom Reis aufgesogen werden bevor Sie wieder Brühe nachgiessen.

Unter ständigem Umrühren in etwa 20 Minuten weich garen. Der Reis sollte aber noch etwas Biss haben und vorallem sollte er dickflüssig sein (sonst Brühe nachgiessen).

Butter (restliche Hälfte), Parmesan

Die restliche Butter sowie den Parmesan darunterziehen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.