



RISOTTO

für 4 Personen

Zutaten

400	g	Rundkornreis
80	g	Schalotten
1		Knoblauchzehe
60	g	Butter
1 ¼	l	kräftige Fleischbrühe
¼	l	Weißwein, trocken
60	g	Parmesan, möglichst frisch
30	g	Butter

Zubereitung

1. Reis - wenn nötig - gründlich waschen, gut abtropfen lassen.
2. Schalottenwürfel und Knoblauch in der Butter weich dünsten. Reis dazugeben, unter häufigem Umrühren dünsten, bis die Körner glasig werden. (Sie beginnen zu knistern.)
3. Mit Wein und Brühe begießen, bei milder Hitze ca. 15 - 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.
4. Nach Ablauf der Garzeit Parmesan und Butter dazugeben, mit einer Gabel alles gut durchmischen. Wenn nötig noch mit Brühe verdünnen.
5. Risotto sofort servieren, damit er nicht zusammenklebt. Risotto muss von breiiger Konsistenz sein, die Körner sollten jedoch noch Biss haben.

Guten Appetit!