

SAFRAN RISOTTO



ZUTATEN

500	g	Risottoreis
1	stk	Zwiebel
2	EL	Butter
80	g	Parmesan
1	g	Safran
100	ml	Weißwein
1	L	Gemüsefond / Wasser
		Salz & Pfeffer
		Olivenöl

ZUBEREITUNG

Wasser oder Fond in einem Topf aufkochen und heiß halten.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Den Reis 2min auf hoher Hitze mitrösten, wenn die Zwiebel glasig sind. 1 TL Salz dazugeben und mit Weißwein ablöschen.

Den Wein verkochen lassen und dann den heißen Fond nach und nach dazugießen. Der Reis soll gut bedeckt sein und ist bereit nachgegossen zu werden wenn die Flüssigkeit sehr dickflüssig ist.

Nach dem zweiten Mal aufgießen, den Safran zerkleinern und dazugeben. Risotto durchgehend rühren und solange mit Fond nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. (Insgesamte Kochzeit ca. 20min)

Dann die Butter untermischen und am Ende den Parmesan. Ein letztes Mal mit Salz & Pfeffer abschmecken und servieren!

Anmerkung: Vorsichtig salzen falls ein bereits gesalzener Fond verwendet wird.