



Risotto – Grundrezept und Variationen

Streckenzeit 20-30 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

150g italienischer Risottoreis

(z.B. Arborio, Vialone, Carnaroli)

1 kleine Zwiebel oder 1 Schalotte

2 EL Butter

1 Glas trockener Weißwein

1 Lorbeerblatt

**0,7 l heiße Fleischbrühe oder
Hühnerbrühe (aus Würfel oder
Portionspackung)**

**50 g frisch geriebener Parmesan
(ungefähr 4 EL)**

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Werkzeuge: Brett, Messer,

mittlerer Topf, Reibe



Risotto ist ein supersimples Rezept aus der Proviantkiste. Risotto ist extrem wandlungsfähig und kann je nach Jahreszeit unzählig variiert werden.

Die Zwiebel fein hacken und in einem Esslöffel Butter andünsten, bis sie etwas Farbe bekommen hat. Den Reis und das Lorbeerblatt dazugeben. Unter ständigem Rühren glasig anziehen lassen, bis jedes Korn von der Butter umhüllt ist.

Mit Wein ablöschen, die Flüssigkeit unter Rühren vollständig verdampfen lassen. Hitze reduzieren.

Jetzt nach und nach die vorbereitete Brühe angießen. Der Reis sollte immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Aufpassen, dass nicht anbrennt, deshalb gelegentlich umrühren.

Nach etwa 15 Minuten den Reis vom Feuer nehmen. Die Hälfte des geriebenen Parmesans und den Rest Butter unterrühren. Kurz durchziehen lassen, salzen und pfeffern nach Geschmack. Der Reis sollte jetzt schön schlotzig (neudeutsch sämig), aber noch nicht zerkocht sein. Zum Servieren reichlich frischen Parmesan darüberreiben.

Varianten: Risotto kann unendlich variiert werden z.B. mit:

- mit grünem Saison – Gemüse, wie grünem Spargel, jungen Erbsen, Zucchini
- als Klassiker mit Kürbis, Trüffel oder Steinpilzen
- mit getrockneten Steinpilzen, (intensiver Geschmack)
- mit Safran (Milanese, schöne gelbe Farbe)
- mit Limetten (Schale und Saft) die frische aromatische Variante
- mit Meeresfrüchten, Schinken oder Speck



Tipp: In Norditalien wird übrigens mit Butter gekocht. Für die alternativen Gemüsevarianten nehme ich gerne auch Olivenöl. Die extra Zutaten am besten separat anbraten und erst später zum Reis dazugeben. Einen Teil für die Dekoration aufheben.

Ausführliche Beschreibung und Step-by Step Fotos unter diesem Link hier!