

Risotto Grundrezept

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	3 Stk.
Knoblauchzehen	4 Stk.
Olivenöl	6 EL (Esstlöffel)
Rundkornreis / Milchreis	200 g
Cayennepfeffer	1 Prise(n)
Parmesan	100 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Trockener Weißwein	1/8 Liter
Butter	20 g

Zubereitung:

Risotto kann mit vielerlei Zutaten kombiniert und verfeinert werden:

mit Spargel und Erbsen
mit Tomaten und Steinpilzen
mit Fisch oder Fleisch
uvm.

Die Frühlingszwiebeln in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken oder pressen.

Das Olivenöl in einen Topf geben und die Frühlingszwiebel und den Knoblauch darin bei milder Hitze glasig dünsten.

Ist das Gemüse gar, den Reis dazugeben und mitdünsten, bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind.

Dann ein wenig Brühe zugeben und gut umrühren.

1/8 l Wein, 1 Prise Cayennepfeffer und eine Prise Salz hinzugeben und nach und nach die restliche Brühe zugeben. Etwa 25 - 30 Minuten quellen lassen. Immer wieder gut umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden anhängt.

Gegen Ende der Garzeit Butter und geriebenen Parmesan dazu geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-282-Risotto-Grundrezept.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at