Rezept

Mailänder Safranrisotto

Ein Rezept von Mailänder Safranrisotto, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** Schalotten
- 0,2 g Safranfäden
- **300 g** Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone)
- **80 g** Parmesan, frisch gerieben
- 3/4 l Brühe (Gemüse- oder Hühnerbrühe)
- **80 g** Butter
- 1/4 l trockener Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und würfeln. Die Brühe erhitzen. Etwas Brühe abnehmen und den Safran darin auflösen.

2. In einem Topf 30 g Butter erhitzen, Schalotten darin glasig werden lassen. Reis zufügen und unter ständigem Rühren in 1 Min. glasig werden lassen. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und weiterrühren. Den Reis köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Den restlichen Wein und die heiße Brühe nach und nach unterrühren.

3. Nach 20 Min. den aufgelösten Safran unterrühren. Ab jetzt öfter probieren: Der Reis sollte bissfest, aber nicht hart sein. Übrige Butter und den Parmesan unterziehen.