

Rezept

Risotto Alla Milanese

Ein Rezept von Risotto Alla Milanese, am 19.04.2024

Zutaten

3 Döschen oder Briefchen Safranfäden (je 0,1 g)	1 1/2 l Kalbsfond (aus dem Glas, Rinderbrühe geht auch)
1 große Zwiebel	50 g Rindermark (muss sein)
150 g Butter	500 g Risotto-Reis
150 ml Weißwein	70 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

- > Safran in 4 EL Fond einweichen, übrigen Fond erhitzen. Zwiebel schälen und würfeln. Das Mark würfeln und in 3 EL Butter auslassen. Dann das Fett durch ein Sieb in einen Topf gießen, mit 100 g Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen und die Zwiebel darin zugedeckt 5 Minuten dünsten. Den Reis darin in 5 Minuten glasig braten.
- > Den Reis mit Wein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen. Nun immer wieder mit Fond bedecken und unter Rühren einkochen lassen, bis der Reis nach 20-25 Minuten fast bissfest ist. Noch mal Brühe samt dem Safran einrühren und aufkochen. Vom Herd ziehen, restliche Butter mit Parmesan einrühren und 2 Minuten quellen lassen.