Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Risotto milanese mit Bratensauce

Ein Rezept von Risotto milanese mit Bratensauce, am 28.04.2024

Zutaten

1/8 l	Weißwein
1	kleine Zwiebel
300 g	Risottoreis (z. B. Vialone)
4 EL	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
1 Döschen	Safranfäden (0,1 g)
3 EL	kalte Butter
1,2 l	Gemüsebrühe
	Salz
4 EL	Bratensauce oder Kalbsglace

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Wein in einem kleinen Topf bei starker Hitze um die Hälfte einkochen. Vom Herd nehmen, den Safran in den heißen Wein geben, so kann er sein Aroma am besten entfalten.

3. Zwiebel schälen, fein würfeln. Mit 1 EL Butter in 2-3 Min. goldgelb dünsten. Reis dazugeben, unter Rühren in 2 Min. glasig schwitzen. Brühe aufkochen, warm halten.

4. Den Reis mit einem Drittel der Brühe ablöschen. Nach und nach die Brühe zum Risotto geben, dabei mit einem Holzlöffel immer wieder sanft umrühren, sodass alle Reiskörner gleichmäßig von einer cremigen Schicht überzogen werden.

5. Nach ca. 14 Min. den Safranwein dazugeben. Nach insgesamt 18-20 Min. ist der Reis fertig. Risotto vom Herd nehmen. Die restliche kalte Butter in Stückchen und den Parmesan unterrühren, um die Risottocreme zusätzlich zu emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt noch 2 Min. ziehen lassen.

6. Nach Belieben Bratensauce oder Kalbsglace aufkochen. Das Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, es soll so cremig sein, dass es sich flach verteilt, wenn Sie den Teller sanft rütteln. Mit Bratensauce oder Kalbsglace beträufeln und sofort servieren.