

Rezept

Einfaches Safranrisotto

Ein Rezept von Einfaches Safranrisotto, am 08.02.2025

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine Zwiebel | 1 l Fleischbrühe, noch besser Kalbsbrühe oder Kalbsfond mit Wasser verdünnt |
| 50 g Butter | 400 g italienischer Rundkornreis (Vialone, Arborio) |
| 100 ml trockener kräftiger Weißwein | 1 Tütchen oder Döschen Safran (Fäden oder Pulver) |
| 50 g frisch geriebener Parmesan | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und ganz fein schneiden. Brühe warm machen. Die Hälfte von der Butter beiseite legen, den Rest in einen Topf löffeln. Und der soll nicht zu klein sein, weil man in ihm gut rühren können muss.
2. Auf den Herd damit und Butter schmelzen lassen. Zwiebel dazu und kurz durchrühren. Reis auch dazurühren (auf keinen Fall vorher waschen!). Jetzt den Wein angießen und die Hitze noch hoch lassen. Wenn der Wein verdampft ist, die Hitze auf mittlere Stufe runterschalten.
3. Und jetzt eine Kelle voll heißer Brühe dazuschöpfen und alles so lange garen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die nächste Schöpfkelle rein und immer schön rühren. Weil nur dadurch der Risotto so schön sämig wird wie bei der Mamma aus Milano.
4. Mit der letzten Schöpfkelle kommt auch der Safran dazu. Und damit der den Risotto richtig schön gleichmäßig goldgelb werden lässt, rührt man ihn in der Brühe an. Wenn man Fäden hat – die übrigens noch besser würzen als das Pulver –, zerreibt man die vorher noch mit den Fingern.
5. Also die letzte Kelle mit dem Safran unterrühren. Und noch so langeiterrühren, bis man wirklich nicht mehr widerstehen kann. Und der Risotto saftig und sämig ist und die Reiskörner al dente sind: gegart, aber mit kleinem Biss in der Mitte. Dauert mindestens 20 Minuten.
6. Die übrige Butter mit dem Parmesan unter den Reis rühren, ein Löffelchen probieren. Vielleicht braucht's ja noch ein bisschen Salz und Pfeffer.