Rezept

Italienisches Safranrisotto

Ein Rezept von Italienisches Safranrisotto, am 24.04.2024

Zutaten

	1-1 ½ l Fleischbrühe
80 g	kalte Butter
350 g	Risottoreis (z.B. Carnaroli)
	⅛ l Weißwein
	Pfeffer, frisch gemahlen
1	kleine Zwiebel
50 g	Rindermark
1	Tütchen Safranfäden (0,1 g)
	Salz
50 g	Parmesan, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf die Fleischbrühe zum Sieden bringen. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 50 g Butter und das Rindermark in einem zweiten großen Topf zerlassen, den Reis zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig dünsten.

2. Safran in 1 EL Brühe auflösen. Den Wein zum Reis gießen und unter Rühren einkochen lassen. Dann nach und nach unter weiterem Rühren immer nur so viel heiße Brühe angießen, wie der Reis aufnehmen kann.

3. Nach etwa 20 Min. den Safran einrühren, den Reis salzen und pfeffern, von der Kochstelle nehmen. Den Parmesan sowie die restliche Butter in Stückchen nach und nach einrühren und den Risotto vor dem Servieren noch zugedeckt 1-2 Min. stehen lassen.