

Rezept

Risotto Alla Milanese

Ein Rezept von Risotto Alla Milanese, am 17.12.2025

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

1. > 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.
2. > 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.