

## Rezept

# Risotto Alla Milanese

Ein Rezept von Risotto Alla Milanese, am 17.12.2025

## Zutaten

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