

Rezept

Risotto-Grundrezept

Ein Rezept von Risotto-Grundrezept, am 09.03.2026

Zutaten

1 Zwiebel	850 ml Gemüsebrühe
50 g Parmesan	40 g Butter
350 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone)	150 ml trockener Weißwein
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Zunächst müssen die Zutaten für das Risotto vorbereitet werden. Dafür die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gemüsebrühe erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt halten und den Parmesan fein reiben.

2. Nun Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie glasig sind.

3. Anschließend den Risottoreis hinzufügen und kurz mitbraten. Dann mit Wein ablöschen und den Wein fast völlig verkochen lassen.

4. Danach die Gemüsebrühe langsam und kellenweise unter ständigem Rühren hinzugebe. Sobald die Flüssigkeit jeweils fast verkocht ist kannst du die nächste Kelle hinzugeben. Auf diese Weise den Reis zwischen 20 und 25 Min. kochen lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist und der Reis außen weich, aber innen noch bissfest ist. Dafür muss nicht notwendigerweise die gesamte Brühe verwendet werden.

5. Zum Schluss den Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren, damit die Masse nicht pappig wird.