



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Risotto us de la Meng



Himmlisches Risotto

Das Geheimnis von köstlichem Risotto:

Zwei Töpfe, klein geschnittene Zwiebeln mit Öl im ersten Topf anschwitzen, den Risottoreis (Rundkornreis, z.B. Arborio) dazugeben und mit anbraten, mit Weißwein oder Trockenem Wermut ablöschen. In einem zweiten Topf Fond bzw. Brühe erhitzen (je nach Risottoart: Fleischfond, Waldpilzfond, Gemüsefond). Mit einer Schöpfkelle den heißen Fond portionsweise in den Reistopf geben, dabei immer wieder umrühren. Der Reis saugt die Flüssigkeit langsam auf, quillt und gart dabei. Köchelnder Reis und Fond sollten etwa die gleiche Temperatur haben. Wäre dieser kalt, würde der Garvorgang unterbrochen und das Ergebnis enttäuschend. Während des Rührens (sollte häufiger sein) stets immer soviel heiße Flüssigkeit nachschütten, dass der Reis gerade so bedeckt ist. Nach ca. 20 - 25 min. ist der Reis gar. Jetzt noch 1 EL Butter und reichlich fein geriebenen Parmesankäse einrühren, damit alles schön schlotzig wird. Fertig! Bitte sofort servieren!

Rezepte zum Kochtipp

[Pfifferling-Prosecco-Risotto](#)

[Grüner Risotto mediterran](#)