

Risotto

Risotto

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [21.01.2009](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

234

Getreide

Risotto

1 KL	1 EL Öl oder Butter	erwärmen
wenig wenig	1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	fein schneiden, zugeben
60 g	250 g Risottoreis, z.B. Ribe, Carnaroli	beifügen Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
3 dl	7–8 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
½ KL	1½ KL Bouillon	würzen Auf kleiner Stufe kochen Kochzeit 15–20 Min. Von Zeit zu Zeit rühren
evtl.	evtl. Reibkäse	daruntermischen oder dazuservieren

Tipp

- Risotto sehr feucht servieren
- Mit 2 EL Rahm, Mascarpone oder wenig Butter verfeinern
- Anstelle von Risottoreis Vollreis verwenden, evtl. einweichen, kochen, quellen (S. 236)