



„falsches“ Risotto Milanese

Menge	Zutaten
500 g	Risottoreis (Carnaroli)
1 L	Hühner-Brühe (Brühe sollte frisch angesetzt sein Fisch od. Huhn)
1 Pckg	echter Safran (Vorsicht-nicht zu viel)
1 Stck	größere Zwiebel
	Butter
	frisch geriebener Parmesan (Grana Padano ist kein Parmesan)
1 cL	Weißwein
Prise	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Als ersten Schritt die Hühnersuppe ansetzen oder so wie mein Freund es gemacht hat, die Rindssuppe mit Bio-Suppenwürfel zubereiten.
Suppe unbedingt nach dem Aufkochen knapp unter dem Kochpunkt heiß halten.
2. Inzwischen die große Zwiebel fein hacken.
3. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin ca. 5 min unter kleiner Flamme dünsten.
Butter und Zwiebelstückchen dürfen keinesfalls braun werden.
4. Nach 5 min den Reis zugeben und unter ständigem Rühren den Reis unter größerer Hitze anrösten.
5. Mit Weißwein ablöschen und darauf achten, dass der Alkohol komplett verdampft ist.
6. Den Safran zugeben und ständig rühren.
7. Nun mit einer Suppenkelle einen Schöpfer der Suppe zu dem Reis geben.
Auf kleinerer Hitze den Reis nun ständig rühren.
8. Sobald der Reis die Suppe aufgesogen hat, den nächsten Schöpfer der Suppe hinzufügen.
Nun Kelle für Kelle so in den Reis einarbeiten - immer unter ständigem Rühren.
Nach ca. 12-15 min. sollte von der Suppe nun nicht mehr viel da sein und der Reis sollte eine cremige Konsistenz haben.
9. Vorsicht:
der Reis wird nun nicht mehr viel Suppe aufnehmen, also ganz vorsichtig dosieren, denn sonst wird das Risotto zu flüssig.
Nun den geriebenen Parmesan je nach Geschmack untermischen.

10. Das Risotto sollte nun cremig von der Konsistenz her sein.
Die Reiskörner sollten zwar aufgeschwemmt, aber noch al dente sein.
Durch den Safran hat der Risotto eine kräftige gelbe Farbe erhalten.
11. Das Risotto umgehend servieren, denn beim Abkühlen ändert das Risotto seine Konsistenz.
So schmeckt es uns am besten.

Wie ihr gesehen habt, auch original Rezepte kann man ändern, so dass es trotzdem noch hervorragend schmeckt.

Lasst mich unbedingt wissen, wie es euch gemundet hat.



Lucina's Tipps:



Immer eine Suppenkelle nach der andern ins Risotto einarbeiten.
Wirklich warten bis der Reis die Brühe aufgesogen hat, dann erreicht man die cremige Konsistenz!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina