

Für 4 Personen

## Risotto

- 50g Parmesan
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- ½ einer Knoblauchzehe
- 7 ½ dl Hühnerbouillon
- 2 EL Olivenöl
- 250g Carnaroli Reis
- ½ dl Weisswein
- 20g kalte Butter oder 2 EL Olivenöl

### Zubereitung

Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hühnerbouillon in einer separaten Pfanne aufkochen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl langsam auf kleinem Feuer andünsten, bis sie schön weich sind. Den Reis begeben und 1 – 2 Minuten mitdünsten, bis sich der Reis heiss anfühlt. Mit dem Weisswein zwei Mal ablöschen und den Wein dann vollständig einkochen lassen. Den Reis mit so viel Hühnerbouillon auffüllen, bis der Reis bedeckt ist. Langsam, bei vorsichtigem und stetigem Rühren mit der Holzgabel, kochen lassen. Von Zeit zu Zeit kochende Bouillon nachgiessen, jedoch immer nur so viel, dass der Reis bedeckt ist.

Nach ca. 13 Minuten (wenn der Reis noch Biss hat) vom Feuer nehmen, kurz ziehen lassen, die sehr kalte Butter oder das Olivenöl und den Parmesan darunter mischen, dies stoppt den Garprozess.

### Anrichten

- 50g Parmesanspäne
- Frischer Basilikum, Dill und Kerbel
- 100g Parmesan gerieben
- 50g Parmesan

Den Risotto in vorgewärmte Pastateller geben und mit Parmesanspänen bestreuen. Mit den frischen Kräutern schön ausgarnieren. Wer ein spezielles Dekor möchte, kann Parmesantaler machen: Eine Bratpfanne erhitzen und talergrosse Flächen mit geriebenem Parmesan in die heisse Bratpfanne geben. Vorsichtig zu einem goldgelben, knusprigen Taler backen und in den Reis stecken. Geriebenen Parmesan separat dazu servieren.

### Anmerkung

Olivenöl oder Butter?

In der Regel wird dann Butter verwendet, wenn das Risotto zu Fleischgerichten als Beilage serviert wird. Für Fisch- und Gemüsegerichte wird jedoch meistens Olivenöl verwendet.

Risotto-Grundrezept:

Das Risotto auf diese Weise hergestellt ist eine typische Beilage. Es kann jedoch auch als Ausgangslage für Risottovarianten verwendet werden. Wie zum Beispiel mit: Safran, Tomaten, Ruccola, Basilikum, Gemüse, Ratatouille, Fisch, Meeresfrüchte, Kürbis, Spargeln, Radicchio, Artischocken und vielem mehr.