Safran-Risotto

Zutaten: (für 4 Personen)

- 35 g Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 400 g Risotto-Reis (Carnaroli oder Arborio)
- 0.7 dl trockener Weisswein
- 1.5 l heisse Rinds- oder Geflügelbrühe
- 2 Briefchen Safran
- 70 g frisch geriebenen Parmesan
- 60 g Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Brühe leicht köcheln lassen.
Die Butter in einem Topf schmelzen und die fein gehackte Zwiebel in der Butter auf kleinem Feuer anschwitzen. Etwas Salz zu den Schalotten geben.
Den Reis dazugeben und gut verrühren, bis die Reiskörner mit der Zwiebel-Butter-Mischung überzogen sind.

Den Reis mit dem Wein ablöschen und den Wein unter stetigem Rühren ganz einkochen.

Löffelweise die heisse Brühe zugeben und diese ebenfalls unter stetigem Rühren einkochen lassen. Erst dann wieder Brühe zugeben und diese wieder einkochen lassen. So weiterfahren.

Nach etwa 15 Minuten den Safran in etwas Brühe auflösen und zum Reis geben. Weiter Brühe zugeben und den Reis unter stetigem Rühren fertig kochen, bis die Reiskörner weich, innen aber noch bissfest sind.

Den Reis vom Herd nehmen. Die Butter und den Parmesan unterrühren. Kräftig rühren. Mit Pfeffer und – wenn nötig – mit Salz abschmecken und den Risotto 2 Minuten ruhen lassen. In vorgewärmten Tellern servieren.