

Rezept Risotto Grundrezept

Ein klassisches italienisches Hauptgericht, welches aber auch als Beilage zu z.B. Gulasch serviert werden kann.

Zutaten:

1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
100 ml Weißwein
1 l heiße Rinderbrühe
60 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen, ganz fein würfeln

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Den Risottoreis zufügen und diesen ebenfalls kurz mit anschwitzen.

Anschließend das Risotto mit Weißwein ablöschen, umrühren und mit soviel Brühe aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Einmal aufkochen lassen und anschließend den Deckel auflegen und das Risotto bei kleiner Stufe ca. 20 min köcheln lassen.

Zwischenzeitlich dabei immer wieder das Risotto mit Brühe auffüllen, der Reis sollte dabei ebenfalls immer nur gerade eben mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Kurz vor Ende der Garzeit, den Deckel abnehmen, so dass die restliche Flüssigkeit verdampfen kann.

Das Risotto sollte nun eine sämige Konsistenz haben, der Reis an sich sollte noch ein wenig „Biss“ haben.

Nun kann der Parmesan-Käse mit einem Stückchen Butter untergerührt werden und das Risotto noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Dieses Risotto Grundrezept kann durch die Zugabe beliebiger Zutaten immer erweitert werden, so z.B. durch die Zugabe von Suppengemüse, Champignons, Fisch oder Fleisch.

Tipp: Die anzugießende Brühe sollte möglichst heiß sein, da sonst der Kochprozess immer wieder unterbrochen wird, wenn kalte oder lauwarme Brühe angegossen wird.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)