

Risotto

Zutaten

200 g	Risottoreis	Weiteres:
80 g	Zwiebel oder Schalotten fein geschnitten	Salz
4 EL	Olivenöl	Pfeffer
1/8 L	Weißwein	
0,6 L	hellen Gemüse- oder Geflügelfond	
80 g	Parmesan gerieben	
50 g	kalte Butter	

Arbeitsbeschreibung

1. Zwiebel in Olivenöl ohne Farbe langsam anschwitzen, Risotto dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein ablöschen, und bei kleiner Hitze verkochen lassen.
3. Fond nach und nach dazugeben, (der Reis sollte immer mit Fond bedeckt sein) bis der Reis bissfest ist. Immer wieder umrühren.
4. Vor dem Servieren den geriebenen Parmesan und die kalte Butter einrühren und sofort servieren.