

# Rezeptblatt RISOTTO

## Risotto Basisrezept

### Zutaten für 4 Personen

250 g Risottoreis  
(vorzugsweise  
die Sorte Vialone Nano)  
2 Stück Größere Jungzwiebel  
1000 ml Gemüfefond  
Schuss Weißwein  
80 g Grana o. Parmesan  
(gerieben)  
60 g Butter  
Bestes Olivenöl, Salz und  
Pfeffer  
aus der Mühle

### Vorbereitung

Den grünen Teil vom Jungzwiebel entfernen, den weißen Teil in feine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl leicht erhitzen.

Jungzwiebel zugeben und kurz glasig anschwitzen. Den Risottoreis einrühren und mit Weißwein ablöschen und etwas Gemüfefond zugießen. Unter ständigem Rühren den Reis beinahe halbfertig kochen, bei Bedarf immer wieder mit Gemüfefond aufgießen. Wenn das Reiskorn auf die doppelte Größe aufgequollen ist (nach ca. 15 Minuten), den noch etwas körnigen Risotto auf ein Blech (ca. 2 bis 3 cm hoch) aufstreichen und kühlstellen. Der Reis ist somit 1 bis 2 Tage ohne weiteres im Kühlschrank haltbar. Man hat damit einen enormen Zeitgewinn bei der eigentlichen Fertigstellung.

### Zubereitung

Den Reis in einem Topf unter Zugabe von Gemüfefond wieder anwärmen. Wenn der Reis beinahe al dente (bissfest) ist, die Butter und den Parmesan beimengen. Unter Beigabe des Gemüfefonds den Risotto mit leicht cremiger Konsistenz fertigstellen.