

aus der taz-Küche

Risotto alla Milanese

2 Portionen

Zutaten

60 g Butter, 2 Schalotten, 250 g Rundkornreis, 500 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, 0.2 Safranpulver, 40 g Butter, 80 g Parmesan,

Zubereitung

1. Schalotten würfeln,
2. Schalotten in 40 g Butter anschwitzen
3. Reis zugeben und anschwitzen
4. 0,1 g Safran zugeben und unterrühren
5. Wein zugeben
6. nach und nach Brühe zugeben und reduzieren lassen
7. Parmesan reiben
8. nach der letzten Brühezugabe eine Minute ziehen lassen
9. 20 g Butter und den geriebenen Parmesan unterziehen
10. 0,1 g Safran zugeben und 2 Minuten rühren
11. mit Basilikum garnieren
12. ggf. mit Parmesanchips garnieren

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Parmesan-Chips

