

Safran-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	30 g Schalotten	30 g Butter
30 g Parmesan	50 ml Weißwein	1 l Gemüsefond
5 g Safran	Salz	Pfeffer

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen, glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit warmem Gemüsefond aufgießen und immer wieder durchrühren.

Nach halber Garzeit in wenig etwas Flüssigkeit aufgelösten Safran einrühren und das Risotto weiter unter Rühren garen. Das Risottokorn sollte noch ein wenig Biss haben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Helga Stuhlpfarrer am 08. März 2017