

# Safran-Risotto

## Für 4 Personen

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011