

Safran-Erbesen-Risotto

Für 2 Personen

1 Msp. Safran	1 l Hühnerbrühe	1 Zwiebel
2 EL Butter	400 g Risottoreis	100 ml Weißwein
1 Stück Parmesan	1 kg Erbsen	Salz

Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel 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. Einen Esslöffel Butter und soviel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. In der Zwischenzeit die Erbsen ausspülen oder auftauen und falls nötig kurz blanchieren. (Die ersten frischen Erbsen sind meistens so zart dass das nicht nötig ist.) In Butter mit Salz schwenken und zu dem Risotto servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. März 2010