

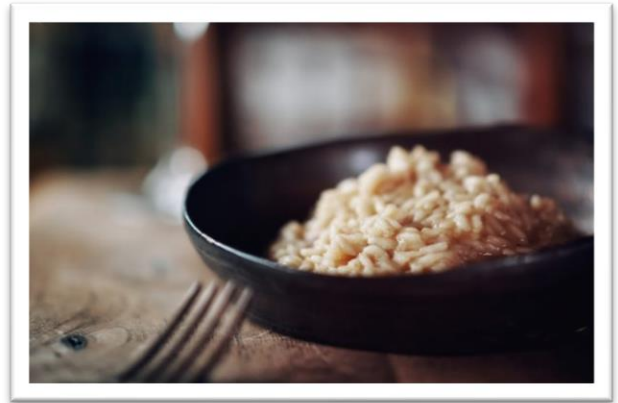


B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Risotto Grundrezept

FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE
FÜR 2 PERSONEN ALS HAUPTSPESIE
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN



Buongustai Zutaten:

- 200 g Reis (Carnaroli oder Arborio)
- ca. 200 ml Weißwein
- 50g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- Pfeffer
- Meersalz

Sonstige Zutaten:

- 1 Schalotte, feingehackt
- 40 g Butter
- 750 ml Brühe

ZUBEREITUNG

Die feingehackte Schalotte in Butter glasig dünsten. Reis dazugeben, und unter Rühren andünsten bis die Reiskörner glänzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Anschließend mit der heißen Brühe angießen und stetig umrühren. Die restliche Brühe immer wieder dazugeben und weiter rühren.

Wenn nötig, das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto sollte noch Biss haben und cremig fließend sein, ist es zu fest einfach noch etwas heiße Brühe dazugeben. Risotto vom Herd nehmen, Butter und Parmesan daruntermischen und einige Minuten ruhen lassen.

Risotto mit frisch gemahlenem Pfeffer anrichten und genießen.

Variante mit Pancetta:

Anstatt den Reis in Butter anzudünsten 100 g Pancetta (ital. Bauchspeck) in feine Streifen schneiden und mit der Zwiebel andünsten. Ideal für deftige, winterliche Risotti.

Buon appetito wünscht Buongustai!



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Tipps und Wissenswertes rund um das Risotto:

Reis andünsten:

Die Stärke im Reiskorn macht das Risotto sämig und cremig, durch das Andünsten und der plötzlichen Hitze wird die Stärke im Reiskorn zuerst ans Korn gebunden und löst sich nach und nach. Dies bewirkt, dass das Risotto schön cremig wird.

Rühren:

Nicht nur, damit das Risotto nicht anbrennt.... Durch das Rühren löst sich auch die Stärke aus dem Reiskorn, was für die Cremigkeit wichtig ist.

Brühe:

Leichte Brühen wie Hühner- oder Gemüsebrühe werden für leichte Risotti und Rinderbrühe für würzige Risottogerichte verwendet. Brühe immer sehr warm bis heiß zum Reis geben. Wird kalte Brühe zugegossen, so stoppt der Garprozess immer wieder und das Risotto wird nicht cremig.

Wein:

Üblicherweise wird der Risottoreis zu Beginn mit Weißwein abgelöscht, es kann aber auch mit Gemüse- oder Fleischbrühe direkt abgelöscht werden. Wem die Säure beim Risotto ohne Wein fehlt, der kann einen Schuss Apfelsaft oder Fruchtesig zur Brühe geben.

Parmiggiano Reggiano:

Das traditionelle Risotto wird am Schluss mit Parmiggiano verfeinert. Dies ist wichtig für die Konsistenz, das Risotto wird samtig und der Parmiggiano gibt auch ein würziges Aroma. Wer Risotto mit anderen Käsesorten zubereiten möchte (zB Taleggio, Gorgonzola, Provolone), muss die Konsistenz im Blick behalten, Weichkäse bindet nämlich nicht so gut wie Parmiggiano.