

Risotto nach Mailänder Art

(für 4 Personen)

1		mittlere Zwiebel
70	g	Butter
300	g	Rundkornreis (Vialone oder Arborio)
1½	dl	trockener Weisswein
1		Briefchen Safran
1	lt	Fleischbrühe
4	EL	geriebener Parmesan
		Salz

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheibchen oder Würfelchen schneiden.
2. 40 g Butter in der Pfanne schmelzen. Die Zwiebel dazugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten dünsten, bis sie ganz leicht Farbe angenommen hat.
3. Den Reis beifügen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze glasig werden lassen.
4. Mit dem Wein ablöschen und bei etwas höherer Temperatur fast vollständig verdampfen lassen.
5. Mit dem Safran bestreuen, mischen, und sofort 7,5 dl heiße Fleischbrühe dazugiessen. Bei starker Hitze zum kochen bringen.
6. Die Temperatur leicht reduzieren und den Reis unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten lebhaft weiterkochen, bis er fast weich ist (er wird während des Abschmeckens und Servierens von der Eigenwärme noch etwas weicher werden). Dabei von Zeit zu Zeit (bei Bedarf) etwas heiße Fleischbrühe beifügen. Der Reis soll am Ende der Kochzeit ziemlich, aber doch nicht ganz trocken sein.
7. Die Pfanne vom Herd ziehen. Die restliche Butter und den geriebenen Parmesan daruntermischen. Rühren bis die Butter geschmolzen ist. Wenn nötig noch etwas nachwürzen (es ist möglich, dass das Salz der Fleischbrühe nicht ausreicht). Servieren.

