



Safranrisotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Vorbereitung: 10 Min.

Zubereitung: 30 Min.

1 lt.	Fleischbrühe	in einer Pfanne erhitzen.
1	kleine Zwiebel	klein hacken in
2 EL	Olivenöl	andünsten, mit
300 g	Carnarolireis	einrühren und glasig schwitzen lassen, mit
2 dl	Fendant	ablöschen, nach und nach die heisse Fleischbrühe einrühren, immer wieder umrühren, das dauert etwa 15 Minuten.
1 Pkg.	Safran	und
100 g	Parmesan, gerieben	einrühren und nochmals 5 - 10 Minuten köcheln lassen bis das Risotto die gewünschte Bissfestigkeit hat.
	Parmesan, gerieben	Mit einem Servierring auf die vorgewärmten Teller geben, mit
	Safranfäden	und garnieren.