

Risotto alla Parmigiana

Hinweise:

-

Zutaten:

- 350g Risottoreis
- 250 ml Fleischbrühe
- 100g Parmesan
- 1kl Zwiebel
- 100g Butter
- 250ml Weinbrand
- Salz, Pfeffer, Kräuter

Zubereitung

- Zwiebel klein hacken und in 50g der Butter goldgelb andünsten
- Reis dazugeben mit Holzlöffel umrühren und einsaugen lassen
- Weinbrand hinzugeben und verkochen lassen
- Unter rühren nach und nach heiße Fleischbrühe hinzugeben bis der Reis nicht mehr aufsaugen kann
- Salzen, Pfeffer
- 15min köcheln lassen
- Parmesan und Butter hinzugeben und unterrühren