

Risotto alla Milanese

- 150 g Reis
- 1 Schalotte
- 750 ml Hühnerbrühe
- 75 ml Weißwein
- 40 g Butter
- $\frac{1}{2}$ EL Safranfäden
- 50 g kalte Butter, gewürfelt
- 40 g Parmesan, gerieben

[Zutaten für 2 Portionen]

Zubereitung

Die Brühe heisshalten ohne sie zu kochen.

Die Schalotte kleinschneiden und sanft ohne zu bräunen in der Butter anschwitzen.

Den Reis zugeben und solange wenden bis jedes Korn mit Butter benetzt ist. Jetzt die Temperatur vorsichtig leicht erhöhen und den Wein zugießen. Dieser muss ganz verdampfen bevor der Safran zugegeben wird.

Kellenweise die Brühe zugeben und ca. 18 Minuten lang zu einem cremigen, bissfesten Risotto kochen. Permanent

umrühren und die Körner vom Rand und Boden schaben. Währenddessen die Temperatur so regeln das die Brühe gerade eben kocht. Ist die Brühe fast eingekocht die nächste Kelle zugeben.

Ab der 14. Minute weniger Brühe zugeben damit der Reis nicht zu flüssig wird. Am Ende die Temperatur drastisch verringern um die Masse für eine Minute ruhen zu lassen.

Die Butterwürfel und den Parmesan unterrühren. Die Konsistenz sollte nun so sein das die Masse sich wellt wenn man den Topf kippt.