



Risotto bianco

Zutaten für 6 Personen

- » 1 l Hühner- oder Fischfond oder Gemüsebrühe
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 EL Butter
- » 1 große Zwiebel, geschält und fein gehackt
- » 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- » ½ Knollensellerie, geschält und fein gehackt
- » 400 g Risotto-Reis
- » 2 Weingläser trockener weißer Wermut oder trockener Weißwein
- » Meersalz
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 70 g Butter
- » 120 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Die Brühe zum Kochen bringen.

2. Olivenöl und Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie etwa 15 Minuten bei niedriger Hitze dünsten, bis sie weich und glasig sind – sie dürfen dabei keine Farbe annehmen.

3. Den Reis hinzugeben und die Temperatur erhöhen. Rühre den Reis ständig durch, während er leicht brät und nach 1 Minute ein erstes glasiges Aussehen annimmt.

4. Den Wermut oder Wein zugi eben und weiter rühren, bis sich die Alkoholwolke verzogen hat und der Reis wunderbar aromatisch duftet.

5. Sobald der gesamte Wermut oder Wein in den Reis eingekocht ist, einen Schöpflöffel heiße Brühe dazugeben. Die Temperatur so regulieren, dass das Ganze nur leise blubbert.

6. Schöpflöffelweise weitere Brühe dazugeben, aber immer warten, bis der Reis die letzte Portion aufgenommen hat. Regelmäßig rühren, um die cremige Stärke aus dem Reis zu massieren.

7. Nach etwa 15 Minuten probieren, ob der Reis gar ist: Die Körner sollen weich sein, aber noch etwas Biss haben. Gegebenenfalls weitere Brühe oder kochendes Wasser hinzufügen.

8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, aber mit Gefühl!

9. Den Topf vom Herd nehmen und gründlich die Butter und den Parmesan untermischen. Einen Deckel auflegen.

10. Den fertigen Risotto noch 2 Minuten ruhen lassen, damit er seine perfekte, cremig-feuchte Konsistenz gewinnt. Serviere ihn möglichst bald.