

Vegetarische Rezepte

Risotto Mit Safran

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vegetarisch

100 g	Zwiebeln	100 ml	Weißwein
800 ml	Gemüsefond		Salz
130 g	Butter	1 g	Safran (gemahlen)
280 g	Risottoreis (Carnaroli oder - Vialone Nano)	20	Safranfäden
		80 g	Parmesan (fein gerieben)

1. Die Zwiebeln fein würfeln den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. 30 g Butter in einem flachen Topf schmelzen lassen, die Zwiebeln darin 2 Minuten glasig dünsten. Den Risottoreis zugeben und 1 Minute glasig mitdünsten. Mit dem Weißwein auffüllen und stark einkochen lassen. 1/3 des heißen Fonds zugießen und einkochen lassen. Nach und nach den restlichen Fond zugießen und den Reis 18-20 Minuten offen kochen lassen, dabei leicht mit Salz würzen.

2. Den gemahlten Safran und die Safranfäden 5 Minuten in 2 El lauwarmem Wasser einweichen und 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit zu dem Risotto geben. Die restliche Butter und den Parmesan unter den Risotto rühren und sofort servieren.

Tipp: Max Masüllli bereitet den Risotto sogar mit 6 g Safranpulver zu. Wir finden den Geschmack dann etwas zu kräftig und haben die Menge reduziert. Vorm Servieren löst Max noch etwas Safran in Wasser auf und malt damit feine Streifen auf den Tellerrand.

Zubereitungszeit 35 Minuten Pro Portion 12 g E34 g F58 g KH = 594 kcal (2488 kJ)