

Safran-Risotto

Für zwei Personen

150 g Risotto-Reis	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
0,4 g Safran	3 EL Butter	50 g Parmesan
150 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Gemüfefond aufkochen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren andünsten. Reis zufügen, kurz mit dünsten und Wein angießen. Einköcheln lassen. Safran und 2 EL heißen Fond zugießen, bis der Reis bedeckt ist. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Zwischendurch umrühren. Insgesamt 15-20 Minuten garen. Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Fertiges Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken.

Mandy Kiewel am 12. März 2018