

Safran-Risotto

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 EL Schalottenwürfel
100 g Risottoreis	ca. 250 ml heller Kalbsfond	50 ml trockener Weißwein
1 Msp Safran-Fäden	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Eine Schalotte schälen, fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, den Reis zugeben und glasig werden lassen. Den Kalbsfond und den Weißwein auffüllen, den Safran zugeben, sachte köcheln lassen und ständig rühren. Parmesan reiben, wenn der Reis bissfest ist, Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch Freitag, 14. August 2009