

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 30 Minuten
für 2 Personen

Zutaten:

- 350 g Risottoreis
- 1 kleine Zwiebel
- 150 ml trockener Weisswein
- 850 ml Rinds- oder Gemüsebouillon
- 50 g Parmigiano reggiano
- 2 EL Butter
- 0,2 g gemahlener Safran
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Risotto alla Milanese

Zunächst bereitest Du alle Zutaten vor, die für das Safranrisotto benötigt werden. Zuerst die Zwiebel abziehen und fein würfeln und anschliessend den Parmesan reiben.

Dann 1 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren glasig andämpfen.

Den Reis und die Zwiebeln mit dem Weisswein ablöschen, Safran hinzufügen und den Wein unter Rühren komplett einköcheln lassen. Dann etwa 1/4 der Rindsbouillon hinzufügen und weiterrühren, bis der Reis alles aufgesogen hat. Diesen Schritt wiederholen, bis die gesamte Bouillon aufgebraucht ist. Das dauert ca. 20 Minuten und dann sollte der Reis gar sein, aber noch Bissfest sein. Nun mit Butter und den geriebenem Parmesan verfeinern.

Das herrlich cremige «Risotto alla Milanese» mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken und auf Tellern schön anrichten. Zum Schluss ein wenig Parmesan darüber streuen und sofort heiss servieren.

En Guete wünscht die Neue Fricktaler Zeitung.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Weideschwein

Gönn dir Freiland!

Qualität aus der Region



Swiss Gateway Society

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13 | info@muellerwurst.ch
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94 | herznach@muellerwurst.ch
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**