

Fenchelrisotto mit Safran

by Andreas - Sonntag, Oktober 22, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/fenchelrisotto-mit-safran/>



Ein Risotto herzustellen ist immer eine etwas mühselige Angelegenheit. Da man es nie unbewacht lassen darf. Gut zwanzig Minuten heißt es immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Hat man es dann endlich geschafft wird man überreichlich belohnt.

300 gr. Risottoreis

1 Fenchelknolle

2 Schalotten

150 ml Weißwein

1 ½ L Gemüsebrühe

3 EL Butter

3 EL Olivenöl

100 gr. geriebener Grana Padano oder Parmesan

einige Safranfäden

Die Schalotten fein würfeln. Die Fenchelknolle halbieren, vom Strunk befreien und ebenfalls fein würfeln. Alles in einem großen Topf im Olivenöl anbraten. Nun den Risottoreis und die Safranfäden dazugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Ist der Weißwein eingekocht, nach und nach die Gemüsebrühe dazu gießen. Immer warten bis die Flüssigkeit eingezogen ist, dann nachfüllen. Dabei muss ständig umgerührt werden. So etwa 25 Minuten bei kleiner Flamme und ohne Deckel verfahren. Abschließend die Butter und den geriebenen Käse unterheben.

Weitere Empfehlungen:

Risotto mit Salsiccia

18-20 Minuten uneingeschränkte Aufmerksamkeit verlang die Herstellung des in Italien sehr belie...

Senfpüree

Hier mal wieder eine Kartoffelpüree-Variation. Diesmal mit Senf. Erlaubt ist die ganze Senfpale...

Roquefortbutter mit rosa Beeren

Eine veredelte Butter für Kaviarbrötchen. Die rosa Beeren stammen vom brasilianischen Pfefferbaum, ...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station