



Risotto Grundrezept

Man nehme für 4 Portionen:

1 Schalotte [kleine Zwiebel]
50 g Butter
150 g Risotto (Arborio, Vialone Nano oder Carnaroli superfino)
600 ml Hühnerbrühe [Rinderbrühe, Gemüsebrühe]
100 ml trockenen Weißwein
Salz
30 g Parmesan

- Schalotte pellen und fein würfeln
- Hühnerbrühe erhitzen
- Parmesan reiben

Die Schalotte in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Reis zugeben und anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, dann ein Drittel der Hühnerbrühe zugießen. Man muss den Risotto nicht fortwährend rühren. Gelegentliches Rühren reicht, man sollte ihn aber nicht aus den Augen lassen. Wenn keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, wieder ein Drittel zugießen usw. Auf diese Weise den Reis garen. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss den Parmesan und die restliche Butter zugeben und alles verrühren.

Wichtig ist, dass die Fleischbrühe sehr heiß ist, damit der Risotto beim Zugeben der Brühe nicht abkühlt. Dadurch würde der Garprozess unterbrochen, und die Zubereitungszeit verlängert sich deutlich. Unabhängig von allen irgendwo angegebenen Garzeiten sollte man sich auf 25-30 Min. für die Herstellung eines Risotto einrichten. Weitere Faustregel: Das 5-fache des Risottogewichtes muss an Flüssigkeit zur Verfügung stehen! Ich verwende übrigens gesalzene Brühe (9 g Salz pro Liter). Das kommt gut hin und Nachsalzen erübrigt sich normalerweise.

Man kann den Risotto auch kurz vor Ende der Garzeit auf ein Backblech schütten (das gewährleistet ein schnelles Abkühlen) und beiseitestellen. Wenn man den Risotto, wenn er gebraucht wird, erhitzt und fertigstellt, dauert das etwa 8-10 Min.

Die Sorten:

- Vialone hat mit ca. 18 Minuten die kürzeste Garzeit
- Arborio hat die längste Garzeit und wird besonders cremig
- Carnaroli bleibt besonders lang „al dente“