

**Risotto alla Milanese**

Reis spielt in Italiens Esskultur eine tragende Rolle. Genauso untrennbar gehört der Safran zu einem echten Risotto alle Milanese. Achten Sie bei der Zubereitung unbedingt auf guten Risottoreis. Mailänder Bürger bevorzugen bei seiner Zubereitung den Carnaroli-Reis während in Venetien Reis der Sorte Vialone bevorzugt wird.

Safran verleiht dem berühmten Reisgericht seine goldgelbe Farbe, weshalb man ihn auch Risotto Gilad, gelben Risotto, nennt. Risotto alla Milanese wird pur ohne jede Beilage genossen.

**Zutaten (für 4 Portionen)**

70g Zwiebeln  
70g Butter  
400g Risottoreis  
1 TL Safranfäden  
150ml Weißwein  
1l Rinderfond  
Salz  
Pfeffer  
40g frisch geriebener Parmesan  
etwas gehobelter Parmesan für die Dekoration

**Zubereitung**

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis und in etwas warmen Wasser gelösten Safran zugeben, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Wein unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann 1/3 des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond eingekocht ist. Das dauert etwa 18 – 20 Minuten, dabei immer wieder rühren, rühren, rühren damit der Reis nicht ansetzt.

Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit gehobeltem Parmesan und abgezupften Salbeiblättern bestreuen. Wer möchte kann an Anfang zu der Butter noch 50 Gramm Rindermark zerlassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

*Guten Appetit!*

