



Risotto Grundrezept mit vier Abwandlungen

Risi Bisi, Risotto mit Champignons, mit Tomaten, Mailänder

Art

Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Etwas von der heißen Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen. Risotto mit Salz abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit Kräutern bestreuen.

Abwandlung für Risi Bisi:

Etwas 5 Minuten vor Ende der Garzeit zusätzlich die tiefgekühlte Erbsen unter den Reis mischen und fertig garen. Parmesan und kalte Butter untermischen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Abwandlung für ein Risotto mit Champignons:

Die geputzten, in Scheiben geschnittenen Champignons mit den Zwiebelwürfeln in der Butter andünsten, den Reis hinzufügen, mit 3 EL Weißwein ablöschen, Brühe dazu gießen und wie oben angegeben garen. Zum Schluss den Greizer-Käse untermischen, nochmals mit Salz abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Abwandlung für ein Risotto mit Tomaten:

Zusätzlich 1 abgezogene, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe mit den Zwiebelwürfeln in Butter und Olivenöl andünsten. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten. Tomatenmark untermischen. Brühe dazugeben und wie oben angegeben garen. Zum Schluss die enthäuteten, in Spalten geschnittenen Tomaten unter den Risotto mischen und kurz darin erwärmen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit gehacktem Basilikum und 2 - 3 EL geriebenem Parmesan bestreuen.

Abwandlung für ein Mailänder Risotto:

Weißwein und 1 Messerspitze gemahlene Safran zum glasig gedünsteten Reis geben, im offenen Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach etwa 500 ml Gemüsebrühe hinzugießen. Geriebenen Parmesan und 1 - 2 EL Crème fraîche verrühren und unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Risotto als Beilage zu kurz gebratenem Fleisch oder Fisch oder mit einem gemischtem Salat als Hauptgericht servieren.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 157



Zutaten für 4 Portionen:

1 kleine	Zwiebel(n)
50 g	Butter
200 g	Risottoreis, z. B. Arborio
450 ml	Gemüsebrühe, heiß
1 Prise(n)	Salz
1 EL	Kräuter, fein gehackt, nach Belieben, z. B. gemischte TK-Kräuter

Variante: Risi Bisi

150 g	Erbsen, TK
3 EL	Parmesan, frisch geriebener
20 g	Butter, kalte
1 EL	Petersilie, gehackt

Variante: mit Champignons

300 g	Champignons
3 EL	Weißwein
	Salz
1 EL	Gruyère, gerieben
1 EL	Schnittlauchröllchen

Variante: mit Tomaten

1	Knoblauchzehe(n)
20 g	Butter
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
4	Tomate(n)
	Cayennepfeffer
	Salz
2 EL	Basilikum, gehackt
	Parmesan, frisch geriebener, 2 - 3 EL

Variante: Mailänder Risotto

125 ml	Weißwein
1 Msp.	Safranpulver
50 ml	Gemüsebrühe zusätzlich (gesamt also 500 ml)
30 g	Parmesan, frisch geriebener
	Crème fraîche, 1 - 2 EL
	Salz und Pfeffer