

Zutaten für 5 Personen:

- 30 ml Olivenöl, raffiniert
- 60 g Zwiebel, in kleinen Würfeln geschnitten
- 180 g Rundkornreis, Vialone oder Nano
- 60 ml Weißwein
- ca.750ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer geschrotet aus der Mühle
- 40 g Butter, kalt
- 60 g Parmesan, gerieben

Herstellung:

1. Zwiebelwürfel in Olivenöl ganz leicht „gold-gelb“ anschwitzen.
2. Reis hinzu geben und kurz glacieren.
3. Mit Wein ablöschen und nach und nach Gemüsefond zugeben.
4. *Stetig rühren bis der Reis al dente ist.
5. Risotto vom Herd nehmen.
6. Butter und gerieben Parmesan einarbeiten.
7. Das Risotto darf nicht mehr *aufkochen!

*Warum – deshalb. . .

- Immer wieder Fond hinzu geben und stetig rühren, um die Stärke des Reiskornes herauszuwaschen und dabei eine Bindung zu bekommen.
- Butter und Parmesan erst kurz vor dem Anrichten hinzugeben, so bindet die kalte Butter und das Kasein des Parmesans. Würde der Butter nochmals aufkochen so würde er dann auf dem Risotto schwimmen und der Parmesan würde durch sein Kasein das Risotto zum Stocken bringen.

& **ein perfektes Risotti**, hält man den Teller etwas schräg,
soll fließen wie die Lava vom Vesuv. . .

