

# Risotto alla Milanese

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen |     | 3-4 | 6-8  | 7-9  |
|--------------------------|-----|-----|------|------|
| Hühnerbouillon           | ml  | 500 | 1000 | 1250 |
| Butter                   | EL  | 4   | 8    | 10   |
| Zwiebel, groß            | St. | 1   | 2    | 3    |
| Reis                     | g   | 200 | 400  | 500  |
| Weißwein, trocken        | ml  | 60  | 125  | 160  |
| Safran, Tütchen          | St. | 1   | 2    | 2    |
| Parmesan, gerieben       | g.  | 45  | 90   | 180  |

## VORBEREITEN:

1. Wein abmessen.
2. Hühnerbouillon herstellen.
3. Zwiebel hacken.
4. Parmesan reiben.

## ZUBEREITUNG:

1. Hälfte der Butter zerlassen und Zwiebeln darin bei schwacher Hitze 7-8 Minuten dünsten, nicht bräunen.
2. Reis dazugeben und rühren bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, aufsaugen lassen.
3. Hälfte der Brühe ohne Safran zugießen und gelegentlich umrühren.
4. 10 Minuten später die andere Hälfte der Brühe, mit dem darin zuvor aufgelösten Safran, zugießen.
5. Wenn alle Feuchtigkeit vom Reis aufgesogen ist, restliche Butter und den Parmesan unterheben.