

Safranrisotto



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 30 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht - Für alle
	Menge	6 Personen

Eigenschaften

	Teller	Risotto - Safran
	Typisches Produkt	Reis - 0 km
	Geeignet für	Winter - Regentage

ZUTATEN

Risotto

- Natives Olivenöl extra
- 90 g Zwiebeln
- 6 g Knoblauch
- 360 g Reis
- 1 l Rinderbrühe
- Lorbeerblatt
- Salbeiblatt
- 90 ml Weisswein
- 30 g Butter
- 60 g Geriebener Sbrinz
- Safran

ZUBEREITUNG

Risotto

1. Zwiebeln und Knoblauch (ohne Keime) schälen und fein hacken;
2. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten;
3. Den Reis hinzufügen und kurz anbräunen lassen;
4. Mit einem Teil der Bouillon befeuchten;
5. Salbei und Lorbeerblätter hinzufügen;
6. Den Rest der Bouillon allmählich zugiessen;
7. Gelegentlich mit einem Teigschaber umrühren;
8. Langsam etwa 17 Minuten lang kochen;
9. Die Salbeiblätter und den Lorbeer entfernen;
10. Fügen Sie das Safranpulver oder die Safranstampel gegen Ende des Kochens hinzu;
11. Weisswein, Butter und geriebenen Käse vorsichtig giessen;
12. Anpassen der Würzung.

Hinweise

1. Die Menge der Bouillon variiert je nach Reissorte und kann 1 bis 2,5 oder 1 bis 3 sein;
2. Wenn der Wein am Ende hinzugefügt wird, wird der Kochvorgang unterbrochen, und das Aroma des Weins bleibt ausgeprägter, als wenn er am Anfang zum Ablöschen verwendet wird;
3. Das Risotto sollte immer leicht al dente serviert werden.