

Risotto alla Milanese

Zutaten

250 g Risotto-Reis
60 g Butter
Olivenöl
½ Zwiebel
40 g Knochenmark, vom Rind
0,800 l klare Suppe
1 Pckg. Safranfäden, ca. 20 Fäden
½ Glas Wein, trocken, optional
90 g Parmesan, geriebener
nach Geschmack Salz

Zubereitung

Die Suppe erwärmen. Safran mörsern und in etwas warmer Suppe lösen lassen. Den Rest der Suppe erhitzen.

Die Hälfte der Butter, etwas Öl, die fein geschnittene Zwiebel sowie das gehackte Mark in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen. Den Reis hinzufügen und gut vermengen, bis er glänzend überzogen ist. Mit Wein aufgießen, einkochen lassen. Nun die Suppe nach und nach mit der Schöpfkelle zugeben, sodass der Reis stets Flüssigkeit aufzunehmen hat. Regelmäßig umrühren.

Bei den meisten Risotto-Reissorten liegt die Garzeit bei ca. 18 Minuten (bitte Angabe auf der Packung beachten). Wenn der Reis 15 Minuten gekocht hat, geben Sie den gelösten Safran hinzu. Den Reis unter ständigem Umrühren zu Ende garen. Er sollte noch bissfest sein.

Risotto vom Herd nehmen. Die restliche Butter und den geriebenen Parmesan untermischen, bis er geschmolzen ist. Mit Salz abschmecken und sofort servieren. Wer mag, reicht noch etwas Parmesan dazu.