



Grundrezept Risotto

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

50 g Butter

1 Schalotte

100 g Risottoreis

100 ml Weißwein

200 ml Gemüsebrühe

30 g Parmesan

50 g Butter

Thymian

Ggf. vorgebratenes
Gemüse

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Ein Stück Butter in einem Topf zerlassen und fein geschnittene Schalotten andünsten.

Den Reis hinzufügen und ebenfalls glasig andünsten. Abwechselnd mit Weißwein und Brühe ablöschen und reduzieren lassen.

Nach Belieben vorgebratenes Gemüse unter das fast fertige Risotto heben. Kurz vor Ende der Garzeit restliche Butter und Parmesan unterheben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.