Risotto – Grundrezept und Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

Zutaten:
200 gr. Risottoreis z.B. Arborio
500 ml Gemüsebrühe, Hühnerbrühe o.ä.
60 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen weglassen und durch mehr Brühe ersetzen)
25 gr. Butter
Parmesan nach Belieben
andere Zutaten siehe Variationen unten

Zubereitung:
Butter in Kessel, 140 Grad, Flexielement, Rührintervall 1 und Butter schmelzen

Rührintervall 2, Risottoreis zugeben, Timer auf 2 Minuten stellen

Temperatur auf 100 Grad reduzieren, Wein nach und und zugießen, Dauert ca. 2 Minuten

Timer auf 18 Min stellen und Brühe nach und nach zugießen

1 oder 2 Minuten vor Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan zugeben.

Tipp: Es sollte immer genug Brühe zugegeben werden. Als Test nimmt man den Kessel und und schüttelt in von links nach rechts und zurück. Man muss eine “onda” also eine Welle sehen. Fehlt die Welle muss noch Flüssigkeit zugegeben werden.

Varianten (auswählen, was man mag und nach Belieben kombinieren und zufügen):

Sobald Butter geschmolzen ist, auch Zwiebeln und Knoblauch (kleingewürfelt) anschwitzen, dann wie oben weiter verfahren.

Nach dem Zwiebel/Knoblauch anschwitzen auch ein oder zwei Löffelchen rotes Pesto hinzufügen.

Gewürfelter Kürbis (Würfelschneider) mit etwas Safran 18 Minuten vor Ende zufügen.

Karotten mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel in Scheiben schneiden oder mit Multi in Julienneschnitze, 10-14 Minuten vor Ende zufügen.

Grünen Spargel, schälen und in Stücke schneiden. In Salz-Zucker-Wasser ca. 8-10 Minuten kochen, kurz vor Ende zugeben (Achtung, sonst zerfetzt der Flexi den Spargel).

In Pfanne separat Pfifferlinge oder Champignons anbraten, kurz vor Ende zugeben.

Mit Trommelraffel Parmesan raspeln, ca. 1 Minute vor Ende zufügen.

Anstelle Parmesan etwas Mascarpone oder Butter zufügen.

Chorizorisotto mit braunen Champignonsmit CC

Rezept von Dardas, chefkoch.de
Zutaten:
200gr. Arborio Reis
ca. 800 ml warme Hühner- oder Gemüsebrühe, nach Bedarf
200 ml Weißwein
1 Schalotte, vorgehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
3 EL Butter
1 Zweig frischer Thymian
1 kleine Chorizo, grob gewürfelt
100 g braune Champignons, grob gehackt
3 EL gutes Olivenöl
3-4 EL geriebener Pecorino
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus derMühle

Zubereitung:
Das Flexi-Rührelement einsetzen.
Temperatur auf 140°C und aufKoch-Rührintervallstufe 1 stellen.
Zeit: 1 Minute | Temperatur: 140ºC |Koch-Rührintervallstufe: 1

Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und dünsten Sie die Zwiebeln ca. 1 min an. Fügen Sie den Knoblauch und die Hälfteder Pilze hinzu und weitere 2 Minuten bei 140°C andünsten.
Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 140ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Die Temperatur auf 90°C reduzieren.
Den Reis mit dem Wein unter beständigem Rührenaufgießen, bis der Reis den Wein vollständig aufgesogen hat.
Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 90ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Den Reis mit der Brühe aufgießen, die Hälfte derChorizo Stücke hinzugeben.
Den Timer auf 18 Minuten stellen.

Nach 9 min. die jeweils andere Hälfte derChampignons und der Chorizo zufügen.
Zeit: 18 Minuten | Temperatur: 90ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz undPfeffer aus der Mühle abschmecken.
Die Petersilie hinzufügen, den Thymianzweig entfernen, 10 sec. rühren lassen und sofort servieren.