

# Risotto alla Milanese



Foto Claudia Kraft

Rezept von Stefan Dadarski, Menge 4-6 Personen als Beilage

## **Zutaten:**

Öl zum Anbraten

2 kleine Schalotten

50 g Butter

400 g Vialone-Reis (alternativ Arborio oder Carnaroli)

50 ml trockener Weißwein

1 l Fleischbrühe

1 Briefchen Safranfäden

50 g geriebener Parmesan oder Pecorino

1 Schuss Nolli Prat (trockener Wermut)

## **Zubereitung:**

Das Flexi-Röhrelement einsetzen. Die Schalotten fein hacken. Die fein gehackten Schalottenwürfel bei 140°C ca. 1 Minute farblos anrösten.

Den Reis zugeben und 3 Minuten glasig braten.

Den Wein angießen und weitergaren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf 100 °C herunterschalten.

Den Safran in der Brühe auflösen und zum Reis geben.

Das Ganze ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen bis der Reis gar, aber noch „al dente“ ist.

Die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, etwas „NolliPrat“ hinzugeben und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Dann mit weiterem Parmesan servieren.

---

## Tomaten-Paprika-Risotto

Rezept mit freundlicher Empfehlung von Stefan Homberg zur Verfügung gestellt. Zu finden auch hier: <http://cookfreak.de/rezepte/item/tomaten-paprika-risotto.html>

### **Zutaten:**

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

Je  $\frac{1}{2}$  grüne, rote und gelbe Paprika

100 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)

50 ml Weißwein (trocken)

300 ml Gemüsefond

10 Kirschtomaten

4 EL feine Ringe vom Frühlingslauch

30 g Pamesan (fein gerieben) Salz und Pfeffer zum abschmecken

### **Zubehör:**

Multizerkleinerer mit Flügelmesser und feiner Reibe, Würfelschneider, Flexi-Rühr-Element

### **Zubereitung:**

Multizerkleinerer mit der feinen Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in eine Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, die Schalotten und den Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sekunden fein zerkleinern.

Den Würfelschneider ansetzen und die Paprika würfeln.

Flexi-Rühr-Element einsetzen, Butter einfüllen und die Temperatur auf 120°C sowie Rührintervall Stufe 3 einstellen. Den Knoblauch und die Schalotten und die Paprika in das heiße Fett geben. Ca. 3 Minuten dünsten.

Den Reis hinzugeben und ca. 1 Minuten mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100°C reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 18 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und hinzugeben, weitere 2 Minuten garen.

Anschließend den Parmesan und den Frühlingslauch unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.