Risotto – Grundrezept und Variationen

Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

Grundrezept für Risotto

Zutaten

- 200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 60 ml Weißwein (optional – wenn Kinder mitessen, durch Brühe ersetzen)
- 25 g Butter
- Parmesan nach Belieben
- Weitere Zutaten siehe **Variationen** unten

Zubereitung

1. **Butter schmelzen**
    - Butter in den Kessel geben
    - Temperatur: **140 °C**
    - Flexielement, **Rührintervall 1**
    - Butter schmelzen lassen
2. **Reis anschwitzen**
    - Auf **Rührintervall 2** wechseln
    - Risottoreis zugeben
    - **Timer: 2 Minuten**
3. **Mit Wein ablöschen**
    - Temperatur auf **100 °C** reduzieren
    - Weißwein nach und nach zugießen (ca. 2 Minuten)
4. **Risotto garen**
    - **Timer: 18 Minuten**
    - Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis cremig ist
5. **Abschmecken & verfeinern**
    - 1–2 Minuten vor Ende:
        - Mit Salz und Pfeffer würzen
        - Geriebenen Parmesan zugeben

Es sollte immer genug Brühe vorhanden sein.
Zum Test den Kessel leicht von links nach rechts schwenken:
→ Entsteht eine „**onda**“ (Welle), ist die Konsistenz perfekt.
Fehlt sie, noch etwas Brühe hinzufügen.

Du kannst die folgenden Zutaten nach Belieben kombinieren:

- **Zwiebel & Knoblauch:**
  Nach dem Schmelzen der Butter fein gewürfelt zugeben und anschwitzen, dann wie im Grundrezept fortfahren.

- **Rotes Pesto:**
  Nach dem Zwiebel-/Knoblauch-Anschwitzen 1–2 TL rotes Pesto einrühren.

- **Kürbis & Safran:**
  Gewürfelten Kürbis (z. B. mit dem Würfelschneider) zusammen mit etwas Safran **18 Minuten vor Ende** zugeben.

- **Karotten:**
  Mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel in Scheiben oder Julienne schneiden, **10–14 Minuten vor Ende** hinzufügen.

- **Grüner Spargel:**
  Schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker **8–10 Minuten** vorkochen.
  Kurz vor Ende unter das Risotto geben (Vorsicht: nicht zu früh, sonst zerdrückt der Flexi den Spargel).

- **Pilze:**
  Pfifferlinge oder Champignons separat in einer Pfanne anbraten und **kurz vor Ende** zum Risotto geben.

- **Parmesan oder Mascarpone:**
  Frisch geriebenen Parmesan mit der Trommelraffel **1 Minute vor Ende** hinzufügen.
  Alternativ etwas Mascarpone oder zusätzliche Butter einrühren.