

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 nach 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.