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-Rührelement 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.