<u>Risotto - Grundrezept und</u> 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

□ Tipp

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.

<u>Chorizorisotto mit braunen</u> <u>Champignonsmit CC</u>

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: 140°C | 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: 140°C | 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: 90°C | 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: 90°C | 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.