Risotto Grundrezept

Zutaten für etwa 4 Personen:
300g Arborioreis oder anderer Risottoreis
1EL Olivenöl oder Butter
1 kleine Zwiebel
80ml Weißwein
ca. 800ml Gemüsebrühe
100g Parmesan

Zutaten:
Olivenöl in die CC-Schüssel geben und die gewürfelte Zwiebel bei120°C und bei eingespanntem Flexirührer (Rührintervall 3) anbraten.

Den Reis dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen.

Temperatur auf 100°C reduzieren und Rührintervall 2 einstellen. Brühe angießen und mit aufgesetztem Spritzschutz (Klappe öffnen, damit die Flüssigkeitverdampfen kann) ca. 15-20min. den Reis weich kochen.

1 min vor Kochende den Parmesan dazu geben und einrühren.

Dies ist nur ein Grundrezept und kann natürlich mit beliebigen Zutaten und in verschiedenen Varianten gekocht werden.