



## Zutaten

- 2 El Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Mittelkornreis, z. B. Arborio, Vialone, Carnaroli
- 1 dl trockener Weisswein
- ca. 8 dl heisse Gemüsebrühe
- 1 Briefchen Safranpulver, in wenig Brühe aufgelöst
- 40 g Butterstückchen
- 75-100 g geriebener Parmesan
- Salz; Pfeffer, frisch gemahlen
- Safranfäden für die Garnitur

## Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln in der Butter bei schwacher Hitze andünsten, den Reis zufügen und mitdünsten, bis er glasig ist. Den Weisswein angiesen, vollständig einkochen lassen. Die Brühe nach und nach zufügen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze al dente kochen, etwa 15 bis 20 Minuten. Das Safranpulver, in wenig Brühe aufgelöst, die letzten 5 Minuten mitkochen. Die Butterstückchen und die Hälfte des Parmesans unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Parmesan separat servieren. Das Risotto mit den Safranfäden garnieren.

### Tipp:

Im Originalrezept wird die Butter (2 EL) mit 80 g Rindermark geschmolzen.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)