

Klassisches Risotto Milanese mit Safran

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 1,5 Liter Hühnerbrühe
- 40 g Butter
- Safran (5 Fäden)

zum Verfeinern:

- 50 g Butter (kalt)
- 75 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)

optional:

- 100 ml Weißwein (wir kochen immer ohne Alkohol, da Kinder mit essen)



Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Gib die Hälfte der Butter in eine Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin glasig an.
2. Gib den Risottoreis dazu und schwenke ihn in der Butter-Zwiebel-Mischung. Wer Weißwein verwenden möchte, gießt diesen nun an und lässt ihn verdampfen.
3. Gib die Safranfäden dazu. Gieße nach und nach die warme Hühnerbrühe an. Es sollte immer nur so viel sein, dass der Reis blubbern kann. Ein ständiges Umrühren ist dabei ganz wichtig! Nach etwa 18 Minuten sollte die Brühe komplett aufgebraucht und das Risotto cremig sein.
4. Rühre die restliche Butter und den frisch geriebenen Parmesan unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

