

## Klassisches Risotto mit Safran



*vegetarisch*

Dieses Risotto schmeckt wunderbar als Hauptmahlzeit oder als Beilage zu Kurzgebratenem. Etwas aufwendiger, da ständiges Rühren nötig ist – aber die Mühe lohnt sich...

### Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 1,5 l warme Hühnerbrühe
- 40 g Butter
- 5 Safranfäden
- 50 g kalte Butter
- 75 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- wahlweise 100 ml Weißwein (wir kochen immer ohne Alkohol, da Kinder mitessen)

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 18 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 28 Minuten

Zuerst die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig braten. Den Risottoreis dazugeben und in der Butter-Zwiebel-Mischung schwenken. (Wer Weißwein verwenden möchte, gießt diesen nun an und lässt ihn verdampfen). Dann die Safranfäden dazugeben. Nun wird nach und nach die warme Brühe dazugegeben. Es sollte immer nur so viel sein, dass der Reis blubbern kann.

Ein ständiges Umrühren ist dabei ganz wichtig! Nach ca. 18 Minuten sollte die Brühe komplett aufgebraucht und das Risotto cremig sein. Zum Schluss wird das Risotto mit einigen kalten Butterwürfeln und dem frisch geriebenen Parmesan komplettiert.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>