



Viele Gemüse können mit einem Risotto kombiniert werden.



Risotto Grundrezept

Für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt

etwas Butter oder Olivenöl

250 g Risottoreis

1 dl Weisswein

ca. 1.5 l kräftige Gemüsebouillon, heiss

Parmesan, gerieben

Zwiebel glasig braten, Reis dazugeben und anbraten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit einem Teil der heissen Bouillon aufgiessen und bei niedriger Hitze köcheln. Immer wieder umrühren und nach und nach mit Bouillon auffüllen, bis der Reis bissfest und immer noch schön feucht ist. Vom Herd nehmen und den Parmesan unter den Risotto rühren.

Je nach Garzeit des Gemüses wird dieses erst gegen Ende der Kochzeit zum Risotto dazu gegeben. Dafür eignen sich folgende Gemüse: Spinat, Zucchini, Spargel, Tomaten, Lauch, Mangold...

Bei festkochendem Gemüse (wie zum Beispiel Rübli, Fenchel, Randen, Kürbis, Radicchio, Stangensellerie) wird es von Anfang an mit dem Reis mitgekocht.

Das Grundrezept „Risotto“ gelingt auch mit Goldhirse, Quinoa, Ebly, Buchweizen (Käse und Weisswein weglassen), Gerste (vorher eingeweicht).