

Risotto (Automatikprogramm XBO)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

60 g	Zwiebel	20 g	Salz
2	Knoblauchzehen		Pfeffer aus der Mühle
50 ml	Olivenöl	300 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein	½	Zitrone
1000 ml	Gemüsebrühe	60 g	Parmesan
2	Lorbeerblätter	50 g	Butter

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem Olivenöl in der Auflaufform verteilen. Im X BO (140°/80 % Feuchte, Automatikprogramm „Risotto“) 5 Min. garen. In der Zwischenzeit Weißwein, Gemüfefond und Lorbeerblätter mischen und mit Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Risottoreis zu Zwiebeln und Knoblauch in den X BO geben, gut vermischen und weitere 25 Min. garen.

Den Saft der Zitrone auspressen, den Parmesan fein reiben. Risotto aus dem X BO nehmen, Parmesan und Butter unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Profitipp

Um den Reis vorzubereiten, diesen in kaltem Wasser abwaschen, bis das Wasser klar ist. Für ein geschmackvolles Risotto zusätzlich zum Weißwein einen kräftigen Fond verwenden. Die Flüssigkeiten im Verhältnis 1:4 hinzufügen. Um das Rezept zu variieren, können anstatt Parmesan auch andere Hartkäsesorten, z.B. Pecorino oder Old Amsterdam, verwendet werden.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de