

# Risotto alla milanese



## Zutaten für 4-6 Portionen:

75 g frisch geriebener Parmesan  
350 g Vialone- oder Arborio-Reis  
ca. 1 lt. Brühe Rinds- oder Geflügel  
5 EL Butter  
1 Döschen Safran oder Fäden  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

2 EL Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Reis dazu geben und rühren bis er hell und durchscheinend ist, ca. 1 Tasse heiße Brühe aufgiessen, dabei ständigiterrühren. Sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist wieder Brühe aufgiessen, bis der Reis bedeckt ist. Nach etwa 15 Min. Safran dazu geben, weiter rühren und Brühe nach Bedarf dazu geben. Wenn der Risotto gar und noch bissfest ist, restliche Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto soll jetzt so feucht und cremig sein, dass er in der Pfanne beim Schräghalten fließt. Vom Herd nehmen Deckel drauf und noch 1-2 Min. quellen lassen.