

Parmesanrisotto

Zutaten für vier Personen:

1 Zwiebel
2 EL Butter
2-3 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
250 g Rundkornreis (z.B. Arborio)
1 gutes Glas trockener Weißwein
ca. 1 l leichte Hühner- oder Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Muskat
Zitronenschale
40 g Butter
40 g frisch geriebener Parmesan
1 Lauchstange

Die Zwiebel fein würfeln, in der heißen Butter in einem mittelgroßen Topf sanft anschmurgeln. Sie soll garen, aber nicht bräunen. Den Knoblauch zerquetschen, fein hacken und hinzufügen. Ebenso den Rosmarin: vom Stiel streifen, und die Nadeln fein hacken. Kurz mitdünsten, schließlich auch die Reiskörner hinzurieseln lassen. Gründlich rühren, bis alle Reiskörner von Butter überzogen glänzen.

Erst jetzt darf mit dem Wein abgelöscht werden. Allerdings nicht alles auf einmal hineingießen, sondern erst die Hälfte, und dann nach und nach den Rest.

Sobald diese Flüssigkeit verkocht ist, wird kellenweise Brühe angegossen. Sie sollte heiß sein, damit die Reiskörner nicht erschreckt werden: Immer wieder nur eine kleine Kelle und immer erst dann hinzugießen, wenn die vorherige Menge eingekocht ist. Dies darf man nicht beschleunigen, sonst verhärten sich die Reiskörner vor „Ärger“, und aus ist es mit dem cremig-sanften Risotto.

Lauch putzen, in Scheibchen schneiden und in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Zitronenschale würzen. Unter den fertigen Risotto rühren, der dann noch mit geriebenem Parmesan und Butter aufgerührt wird.