

Risotto Milanese mit Culatello (Parma-Schinken)

80g **Risotto-Reis** (Vialone Nano, Arborio, Superfino oder Carnaroli Superfino)

50 g Culatello oder Parmaschinken

50 g Parmesan Reggiano

2 gehackte Schalotten

50 g Butter

1 ganze Knoblauchzehen, fein gehackt

1 l Fleisch-, Hühner- oder Gemüsebrühe

2 g Safran

Butter in einen heißen Topf geben, Schalotten und Knoblauch andünsten und den Reis dazugeben. Sobald alles glasig geworden ist, wird mit heisser Brühe abgelöscht. Safran hinzufügen, bei kleinem Feuer köcheln, dabei immer wieder umrühren. Sobald die Flüssigkeit augesogen ist, Brühe begeben. Aufpassen, dass nichts anbrennt!

Das Ganze solange wiederholen, bis der Risotto im Kern weich - aber noch bissfest - ist (al dente). Topf vom Feuer nehmen, den Parmesan und die Butter in großen Flocken mit dem Kochlöffel einarbeiten. Die Menge der eingearbeiteten Butter ist für den Geschmack von großer Bedeutung.

Risotto ist eigenständiges Gericht, das traditionell mit frisch geriebenem Parmesan serviert wird. Wer mag variiert ihn mit ein paar Streifen Culatello! Culatello ist ein Parmaschinken, der aus der Schweinsnuss, einem bestimmten, besonders zartes Stück aus der Keule, hergestellt wird.

Hier findet ihr allgemeine Infos zum Risotto.