

## Risotto

Ein cremiges Risotto mit leichtem Biss gelingt im Prinzip ganz leicht – sofern man ein paar Dinge beachtet. Die 3 wichtigsten Punkte sind ein ordentlicher Risottoreis, heißer Fond, der nur portionsweise zugegeben wird und Geduld, denn man sollte den Topf nicht aus den Augen lassen. Hier findet ihr das ausführliche Grundrezept mit Weißwein und Parmesan!

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Risotto-Reis  
1,5 l Gemüse- oder Geflügelfond  
200 ml trockener Weißwein  
2 Schalotten  
1-2 Knoblauchzehen  
40 g Butter  
80 g Parmesan, frisch gerieben  
50 ml Olivenöl  
frischer Thymian  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle



Dieses Risotto-Grundrezept reicht in der Regel um vier Personen satt zu machen, d.h. als Beilage oder Vorspeise genügt die Reismenge auch für 6 oder sogar 8 Portionen.

Damit das Risotto schön cremig wird, und die Reiskörner trotzdem noch leichten Biss behalten, eignet sich als Hauptzutat ausschließlich hochwertiger Risotto-Reis. Das ist ein Mittelkorn-Reis aus Italien z.B. in den Sorten Arborio, Carnaroli oder Vialone. Die Stärke (Amylose) dieser Reissorten bindet die Flüssigkeit und sorgt so für die gewünschte „Schlotzigkeit“ ohne dass die Reiskörner verkochen. Aus diesem Grund den Risottoreis auch auf keinen Fall waschen!

Mit selbstgemachtem [Gemüsefond](#) oder Geflügelfond zubereitet schmeckt das Risotto im Grunde immer – egal um welche Zutaten es noch ergänzt wird. Selbstverständlich kann man hier aber nach Lust und Laune variieren. Perfekt ist natürlich ein Fischfond, wenn das Risotto als Beilage zu gebratenem Fisch dient, oder ein Pilzfond für Steinpilzrisotto etc. Auf jeden Fall muss der Fond heiß verwendet werden und sollte am besten kein Salz enthalten, sonst wird das Risotto schnell viel zu salzig. Wer gerade keinen geeigneten Fond zuhause hat, kann notfalls auch heißes Wasser verwenden.

## **So wird das italienische Risotto zubereitet:**

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen, den Keim entfernen und fein würfeln. In einem großen, flachen Topf ungefähr 50 ml Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin farblos anschwitzen. Nach ein paar Minuten den Reis zugeben und für 1-2 Minuten mit anschwitzen, bis er glasig wird.

Nun mit der ersten Hälfte des trockenen Weißweins ablöschen. Einige Zweige frischen, gewaschenen Thymian dazugeben, mit etwas Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Sobald der Weißwein verdunstet ist, bzw. vom Reis aufgenommen wurde, die zweite Hälfte in den Topf geben. Danach den heißen Fond zum aufgießen verwenden, aber immer nur so viel, um den Topfboden gut zu bedecken und immer erst dann, wenn keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Damit nichts anbrennt, sollte das Risotto nur bei moderater Hitze zubereitet werden und es muss fast kontinuierlich gerührt werden – am besten geht's finde ich mit einem hitzebeständigen Teigschaber aus Silikon.

Je nach Risottoreis variiert die benötigte Flüssigkeitsmenge und Garzeit, aber nach etwa 20-25 Minuten sollte der Reis zwar weich sein, aber noch leichten Biss haben. Ist dieser Punkt erreicht, noch einmal etwas heißen Fond zugeben und die in Stücke geschnittene Butter sowie den möglichst fein geriebenen Parmesan einrühren. Den Topf mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und 1-2 Minuten ziehen lassen. So bindet auch der zuletzt zugegebene Fond und das Risotto erhält seine perfekte, cremig-schlotzige Konsistenz. Zum Abschluss die Thymianzweige entfernen, evtl. noch einmal abschmecken und fertig ist das italienische Risotto.

Wie gesagt handelt es sich hierbei um ein Grundrezept, dass ihr ganz nach Geschmack ergänzen und abwandeln könnt. Risotto-Klassiker sind beispielsweise mit Safran, mit Waldpilzen, mit Meeresfrüchten, mit Tomaten, mit Spargel oder Kräutern. Im Laufe der Zeit werdet ihr hier auf Culinary Farm auch noch einige weitere Risotto-Rezepte finden!