

Risotto alla Milanese

Mailänder Klassiker

Safran. Das teuerste Gewürz der Welt! Habt ihr euch jemals gefragt, warum eigentlich?

Weil die Fäden einzeln von Hand geerntet werden müssen!

„Safran macht den Kuchen gelb“ heißt es in einem bekanntem Kinderlied. Aber nicht nur das! Er verleiht dem Gericht auch einen einzigartigen Geschmack! Dafür reichen schon ein paar Fäden von dem kostbaren Gold.

Ich möchte euch das *Risotto alla Milanese* vorstellen: Es ist ein Klassiker der norditalienischen Küche und außerdem sehr einfach zuzubereiten. Gerade weil sich nicht viele Zutaten im Risotto finden, kommt der Geschmack des Safrans, *Zafferano* bestens zur Geltung! Probiert es doch einfach mal aus ☐



Schwierigkeit: leicht – Kochzeit: 30 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 225 g Risottoreis
- 650 ml Gemüsebrühe
- 10 g Butter
- 50 ml Weißwein zum Ablöschen
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 kleine Zwiebel
- Safranfäden
- etwas Salz
- geriebener Pfeffer

1. Den Safran in ein Glas geben und mit Wasser bedecken. Für das *Risotto alla Milanese* die Gemüsebrühe in einem kleinem Topf erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen. Reis hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Gelegentlich umrühren und sobald die Flüssigkeit verdampft ist wieder mit der Brühe aufgießen.
2. Salzen, pfeffern und weiterköcheln bis das *Risotto* bissfest ist. Safran samt Wasser unterrühren. Den Parmesan zum Schluss unter das *Risotto* mischen. Gut umrühren bis der Käse geschmolzen ist und das *Risotto allo Zafferano* kann serviert werden.

Hier noch die Schritt-für-Schritt-Anleitung:

Diese Diashow benötigt JavaScript.