Diener

Die Küche

Risotto alla Milanese (Safranrisotto) aus dem Schnellkochtopf

https://www.diener.cc/rezepte/risotto-alla-milanese-safranrisotto-aus-dem-schnellkochtopf/

Zutaten für 4 Personen:

2 EL klein würfelig geschnittene Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebel

250 g Risottoreis (Arborio, Carnaroli, Roma oder Vialone)

3 EL Butter

50 g geriebener Parmesan

2 EL Olivenöl

Safran

Salz, Pfeffer

650 ml Suppe oder Hühnerfond

1/16 l Weißwein

Zubereitung:

Olivenöl leicht im Schnelltopf anwärmen, 1 EL Butter zugeben, Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben, alles feinwürfelig geschnitten, darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis zugeben und leicht anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Suppe oder Fond zugeben und umrühren. Den aufgelösten Safran zugeben. Topf verschließen und auf Schonkochstufe (Stufe 1) ca. 6 – 7 Min. garen. Nach Ablauf der Garzeit den Schnelltopf abdampfen lassen, öffnen und den geriebenen Parmesan, die restliche Butter und eventuell noch etwas Fond unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Parmesan und die restliche Butter unterrühren, sofort servieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc