Diener

Die Küche

# RISOTTO aus dem Schnellkochtopf „ Grundrezept „

https://www.diener.cc/rezepte/risotto-aus-dem-schnellkochtopf-grundrezept/

Zutaten für 4 Personen:

80 g würfelig geschnittenes Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebel, Stangensellerie, oder auch gelbe Rüben)

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

150 g Butter

100 g geriebener Parmesan

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

600 ml Suppe oder Hühnerfond

1/16 l Weißwein

Zubereitung:

2 EL Olivenöl leicht im Schnelltopf anwärmen, 70 g Butter zugeben und darin die Gemüsewürfel anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis zugeben und leicht anrösten, mit Weißwein ablöschen. Suppe oder Fond zugeben und umrühren. Topf verschließen und ankochen lassen.

Ca. 7 Minuten bei Stufe I weiterkochen. Nicht vergessen die Hitze am Herd zu reduzieren – sonst könnte der Risotto anbrennen. Nach Ablauf der vorgewählten Zeit den Topf abdampfen und sofort öffnen, eventuell noch etwas Suppe oder Fond zugeben, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Mit geriebenen Parmesan und Butter binden, sofort servieren.

---

**Diener Glas GesmbH & Co KG**
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc