

Risotto da Mendrisiotto

300 g Risotto-Reis,

1 Zwiebel/Schalotte, fein geschnitten

1 ½ Liter Hühnerbouillon

40 g Butter füriterrühren in den Risotto

20 g Butter zum anschwitzen

100 ml Weißwein

50 g Butter, kalte

100 g Parmesan, echten, frisch gerieben

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln ganz sanft, ohne zu bräunen in 5 Minuten in der Butter anschwitzen.

Reis zugeben und so oft gewendet, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist.

Kellen weise die heiße Brühe zugeben, Reiss muss immer zugedeckt sein,

ca 20 Minuten köcheln und immer wieder rühren

mit kalten Butterwürfeln und frisch geriebenem Parmesan

wenn nötig mit Pfeffer und Salz nachwürzen