

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 der Butter anschwitzen.

Reis zugegeben und so oft gewendet, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist, mit Weisswein ablöschen, und 3 Minuten ziehen lassen.

Immer wieder, Kellen weise die, noch warme Brühe zugegeben, Reiss muss immer gut zugedeckt sein,

ca 20 Minuten köcheln und immer wieder rühren

mit kalten Butterwürfeln und frisch geriebenem Parmesan gut mischen.

wenn nötig mit Pfeffer und Salz nachwürzen