

RISOTTO ALLA MILANESE (Risotto nach Mailänder-Art)

2 Esslöffel Margarine oder Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Zwiebel, fein gehackt	zugeben, andämpfen
400 gr Reis (Vialone od. Arborio)	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
ca. 1,4 Liter siedende Fleischbouillon nach und nach die restliche, heisse	ca. 2 dl. Davon zum Reis giessen, rühren und warten, bis allea Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann Bouillon unter Rühren dazugiessen, bis der Reis al dente und noch sehr feucht ist. Gesamtkochzeit (nach der ersten Flüssigkeitszugabe) = ca. 18 Minuten
wenig Salz Pfeffer aus der Mühle 1 Brieflein Safran	alles gegen Ende der Kochzeit darunterrühren
50 g Margarine oder Butter 5-6 Essl. Parmesan, gerieben	Pfanne vom Feuer nehmen, beides darunterrühren und den Reis sofort in vorgewärmte Suppenteller anrichten. Nach Belieben frisch geriebener Parmesan dazu servieren.

Tips:

- Richtig italienisch kocht man den Risotto unter ständigem Rühren gar.
- Die Italiener finden, Parmesan schmecke nur ganz frisch gerieben so richtig gut.

