

# Risotto Grundrezept

V. 1.00

## Zutaten (4 Personen)

300 g Risotto Reis

1 Zwiebel / 2 Schalotten

1 Knoblauch

350 ml Weißwein

750 ml Gemüsefond

1 EL Butter

50 g Parmesan gerieben

---

## Zubereitung:

Den **Parmesan reiben**.

Die **Gemüsebrühe** zum **kochen** bringen.

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** klein **würfeln** und in einem Schluck **Olivenöl glasig** werden lassen.

Den **Reis zugeben** und 2 Minuten **schwenken**, bis jeden Reiskorn ölig ist.

Nun mit dem **Weißwein ablöschen**.

Nach und nach den kochenden **Fond zugeben**, bis der Reis fertig ist.

**Von der Flamme** nehmen und erst jetzt **Butter** und **Parmesan** unterrühren.

Quelle: Sebastian