



Risotto alle Milanese (5 Personen)

Zutaten:	Bouillon
600gr	Siedfleisch
2,5 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel geschält mit 2 Nelken gespickt
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Sellerieknolle

	Risotto:
80 g (Vorspeise)	Risotto pro Person (Carnaroli)
120 g (Hauptgang)	
	Bouillon (von oben)
100 g	Parmesan gerieben
0,5 dl	Kochsahne
40 g	Butter
1 dl	Weisswein
2-3 Briefli	Safran
2 Prisen	Salz

Zubereitung:

Bouillon:

1. Alle Zutaten in kaltes Wasser geben und aufkochen, Schaum abschöpfen,
2. Ca. 2 h langsam kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto:

3. Risotto in Pfanne geben und erwärmen und mit Hand rühren
4. Wenn der Reis heiss ist, Weisswein und Salz dazugeben und Wein verdampfen lassen
5. Langsam die Bouillon dazugeben bis der Reis vollständig zugedeckt ist, weiter köcheln lassen und immer wieder Bouillon dazugeben und den Risotto zudecken, immer gut rühren.
6. Nach halber Kochzeit (ca. 8 min.) Safran dazugeben
7. Nach Ende der Kochzeit, Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan, Butter und Sahne dazugeben und alles gut vermischen
8. Mit Pfeffer abschmecken und 2-3 min stehen lassen. Warm servieren!