Risotto

Rizotto

1 ½ Gläser Reis
2 mittel grosse Zwiebel
4 EL Olivenöl
1 EL Butter
½ Teeglas Traubenessig
1 KL Salz
5 Gläser Fleischbrühe
Für die Füllung:
1 Glas geriebener Käse
1 KL Butter

In einen mittel grossen tiefen Topf Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen und dünn geschnittene Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel weichdünsten.
In Wasser ausgewaschenen Reis hinzugeben und 5 Minuten dünsten.
In diese Mischung zwei Gläser warme Fleischbrühe, Essig und Salz hinzugeben und bei niedriger-mittlerer Hitze unter umrühren köcheln bis die Fleischbrühe verdampft ist.
Danach nochmals zwei Gläser Fleischbrühe hinzufügen und ab und an umrühren und die Fleischbrühe verdampfen lassen.
Schliesslich den Rest der warmen Fleischbrühe (ein Glas) hinzugeben. Den Reis kochen bis der Reis sich verformt. (Die Kochzeit des Rizottos ist länger wie die der anderen Reissorten).
Bevor der Reis vom Herd genommen wird zuerst den gehobelten Schnittkäse und ein Kaffeelöffel Butter hinzugeben, vom Herd nehmen und umrühren.
Vor dem Servieren den zubereiteten Rizotto mit ein wenig dünn gehobelten Frischkäse zu Tisch bringen.

Tipp: Der andere Name des Risottos ist auch Reisbrei nach milanischer Art. In der Originalrezeptur wird statt dem gehobelten Schnittkäse Parmesan verwendet.