

## Risotto alla milanese (Safranreis)

### Zutaten (für 4-6 Personen):

- 300 g Risotto-Reis
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1 l warme Kalbs- oder Gemüsebrühe
- ¼ l Weißwein
- 1 TL Safranfäden
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 4 EL Butter
- Salz

Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einen Topf geben und die Schalotten und Knoblauchwürfel farblos anschwitzen. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten. Eine Schöpfkelle warme Brühe hinzufügen und unter ständigem Rühren der Reiskörner einköcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit im Topf fast verbraucht ist, etwas Wein angießen und wieder einkochen lassen.

Die portionsweise Zugabe von Brühe und Wein wiederholen, bis der Reis gar und cremig, aber noch etwas bissfest ist. Das dauert etwa 20 Minuten. Nach der Hälfte der Garzeit die Safranfäden mit etwas Wasser in eine Schale geben und leicht zerstoßen, dann zum Risotto geben. Erst kurz vor dem Servieren restliche Butter und frisch geriebenen Parmesankäse unterrühren und mit Salz abschmecken.

### Anrichten:

Das Risotto kann man als Vorspeise in tiefen Tellern mit etwas gehackter Petersilie servieren - am besten in kleinen Portionen, da das Gericht sehr mächtig ist. Safranrisotto passt auch gut als Beilage zu Ossobuco.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 17.03.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)