

# Risotto alla milanese

---

Risotto alla milanese

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [15.03.2017](#)

Creation [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten/Zubereitung:

2 Esslöffel Butter in einer Pfanne warm werden lassen

1 Zwiebel, fein gehackt andämpfen

400 g Risottoreis, z. B. Vialone, Camaroli, Arborio unter Rühren dünsten, bis er glasig ist

2dl Weisswein dazugießen, vollständig einköchen

ca. 1,2 Liter kräftige Fleischbouillon, heiß unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen,

sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 20 Min.)

2 Briefchen Safran

wenig Pfeffer aus der Mühle würzen, Pfanne von der Platte ziehen

2 Esslöffel Butter

5 Esslöffel Parmesan, gerieben darunter rühren, Reis sofort servieren

nach Belieben Parmesan, gerieben dazu servieren

Zubereitung

Die Äpfel rüsten, in Spalten (Schnitze) schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, in Butter andünsten, Puderzucker zum glasieren einstreuen, mit Calvados flambieren.