

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.