

Risotto Plausch von Alina Burri

Mengen für 10 Personen

200 g Zwiebel	Hacken
1.0 dl Olivenöl	erhitzen und die Zwiebeln andämpfen.
500 g Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
50 g Bouillion	
1.3 Liter Wasser	In einem Topf aufkochen. den Reis mit ca. 2dl ablöschen. Den Rest unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen. (ca. 20')
80 g Butter	
80 g Parmesan	mit der Butter unter den Risotto mischen, würzen.
5.0 g Safran	Für Safranrisotto dazugeben, sobald der Reis gedünstet wird.
100 g Steinpilze	Für Steinpilzrisotto mit den Zwiebeln dünsten bis die Pilze Wasser ziehen.
400 g gehackte Tomaten	Für Tomatenrisotto, mit den Pelatti anstelle der Bouillon ablöschen.