



Risotto Tricolore

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Drei verschiedene Risotto-Varianten.

Gewürze: Pfeffer, Salz

300 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken.
4 cl Rapsöl	Öl in Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.
1.0 kg Risottoreis	Risottoreis begeben und andämpfen.
5.0 g Safran	5 Brriefchen Safran mit andämpfen, rühren bis der Reis glasig ist.
200 g Rüebli	Rüebli mit Zwiebeln und Knoblauch mit anbraten, Reis begeben und dämpfen bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen.
400 g gehackte Tomaten	Begeben, weiter bei Bouillon.
150 g Steinpilze	Getrocknete Pilze in Wasser einlegen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Pilze andämpfen, Reis beifügen, unter Rühren dünsten. Mit Weisswein ablöschen und vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren beifügen und einkochen bis Reis cremig und al dente ist. Reibkäse und Butter hinzufügen.
1.0 Liter Weisswein	Hälfte des Weissweins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
250 g Reibkäse	Zum Auftischen von mehr Käse über das Risotto.
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
125 g Reibkäse	
125 g Butter	Käse und Butter unter den Reis mischen, würzen. Gegebenenfalls mit Salz/Pfeffer nachwürzen.

Milanese:

<https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/risotto-milanese-safranrisotto-10001854/>

Tomatenrisotto:

<https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/tomatenrisotto-10008090/>

Pilzrisotto:

<https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/pilzrisotto-10010997/>