

Risotto nach Fulvio Gervasoni



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	730 kcal
-----------	----------

Eiweiss:	18 g
----------	------

Fett:	34 g
-------	------

Kohlenhydrate:	82 g
----------------	------

Zutaten

1	kleine Zwiebel à ca. 30 g
100 g	Butter
400 g	Risottoreis, z. B. Carnaroli
2 dl	trockener Weisswein
1.3 l	Geflügelfond
120 g	geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1.



Zwiebel fein hacken. In etwas Butter andünsten. Reis begeben und glasig dünsten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen. Kurz einkochen lassen.

2.



Etwas Bouillon dazugießen und einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon begeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig, aber noch bissfest ist.

3.



Mit Parmesan, restlicher Butter und Wein verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.