AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

ZITRONEN-RISOTTO



Rezept: Rudolf Trefzer, Dieter Kuhn, beide Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die feinsäuerliche Risotto-Art ist ein delikater Begleiter von Fleisch und Gemüse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
300 g	Risottoreis
1 dl	Weisswein
1	Zitrone, Schale in Streifchen
10 dl	Gemüsebouillon
1	Zitrone, Saft
4 EL	Parmesan, gerieben
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein würfeln. Öl und Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin dünsten. Reis zugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen.
2. Bouillon aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten. Mit einem Sparschäler die Schale der Zitrone abziehen und in Streifchen schneiden und einrühren. Zwei Drittel der Bouillon zugiessen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Zitronensaft einrühren. Nun soviel der restlichen Bouillon einkochen, bis die Reiskörner noch leichten Biss haben.
3. Käse und/oder Rahm nach Belieben drunterziehen. Risotto mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Das Reisgericht muss flüssig und heiss serviert werden.

TIPP: Statt Zwiebel Lauch verwenden. - Ein Stück abgeschabte Parmesanrinde mitkochen. - Für diesen Risotto kann der Käse weggelassen werden.