

Cremiger Weissweinrisotto mit grünem Salat



Diese Woche zeigen wir im Video, wie man den wunderbar cremigen Weissweinrisotto meiner Mama zubereitet. Aber Achtung: Er macht süchtig!

Cremig, rezent, mit einem Schuss Säure . . . Dieser Weissweinrisotto besticht durch seine Vielschichtigkeit, weshalb ich ihn meist nur in Begleitung eines grünen Salats genieße. Dazu darf auch ein Gläschen trockener Weisswein oder kräftiger Rotwein nicht fehlen. Natürlich passt auch ein Stück Fleisch super dazu, wie zum Beispiel diese mit Crème fraîche gefüllte Pouletbrust.

Den Salat reichere ich übrigens deshalb mit Bimen an, weil ich finde, dass ihre Süsse einen tollen Kontrast zum rezenten Risotto bildet und Früchte im Allgemeinen Salaten einen gewissen «Kick» verleihen.

Die genauen Mengenangaben und die geschriebene Zubereitung findet ihr ganz zuunterst. Wenn euch das Rezept gefällt, würde es uns freuen, wenn ihr auf das Herzli klickt. So wissen wir jeweils, welche Gerichte bei euch am besten ankommen.

- 2 Tassen Risottoreis
- 120 g frische Champignons, grob geschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, nicht zu fein gehackt
- 2 Liter Gemüsebrühe (Bouillon), wichtig: heiss oder warm!
- 4 dl trockener Weisswein
- 60 g geriebener Parmesan plus Parmesan zum Bestreuen
- Ein wenig Butter
- Ein wenig Olivenöl
- Salz und Pfeffer

1. Zwiebeln in Olivenöl dünsten, bis sie glasig sind. Den Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit fast dem gesamten Weisswein ablöschen und köcheln lassen, bis beinahe der ganze Wein verdunstet ist. Achtung: Der Risotto darf natürlich nie anbrennen!
3. Sobald Flüssigkeit benötigt wird, so viel Bouillon hineingessen, dass der Reis knapp bedeckt ist.

4. Etwa fünf Minuten nachdem das erste Mal Bouillon beigegeben wurde, die Champignon-Stücke einrühren.
5. Ab jetzt sollte der Risotto auf relativ kleiner Stufe vor sich hinköcheln, wobei immer wieder gerührt werden muss, damit nichts anbrennt.
6. Immer dann, wenn Flüssigkeit benötigt wird, Gemüsebrühe nachschütten und diesen Prozess so lange wiederholen, bis der Risotto knapp gar ist.
7. Wenn man merkt, dass der Reis nur noch wenige Minuten braucht, diesen probieren. Ich mag es, wenn man den Weisswein noch etwas herausschmeckt und giesse deshalb oft zum Schluss noch ein kleines Schlückchen vom übrigen Wein nach.
8. Sobald der Reis ready ist, diesen vom Herd nehmen. Er sollte dabei auf keinen Fall zu trocken sein, weil ja noch Käse dazukommt. Wenn der Risotto einen Moment lang steht, saugt er nach und nach Flüssigkeit auf und man läuft Gefahr, dass er klumpig wird.
9. Jetzt nur noch den Käse und ein Stückchen Butter einrühren, abschmecken – et voilà.

Dauer je nach Reis ca. 30 Minuten

- Grüner Salat, wie z.B. Kopfsalat, gewaschen und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 Bime, in feine Scheiben geschnitten
- Frischer Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- Weisser Aceto Balsamico
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

1. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.