

# Risotto Grundrezept und Risotto mit Erbsen und Schinken



## Zutaten für zwei Personen:

125 g Risotto-Reis (z.B. Arborio-Reis)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2-3 EL Olivenöl

1 L Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe

frisch gezupfter Thymian (opt.)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter

1-2 EL frisch geriebener Parmesan

## Variante mit Erbsen und Schinken:

1/2 kleine Dessertschale TK Erbsen

1 Scheibe Kochschinken

1. Brühe in einem separaten Topf zum Kochen bringen, Schöpflöffel bereitstellen.

2. In großen Edelstahltopf 2 EL Olivenöl geben. Zwiebel grob würfeln und andünsten, nicht braun werden lassen. In Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben, ebenfalls andünsten.

2. Einen weiteren EL Olivenöl sowie den Reis zugeben. Reis glasig anbraten.

3. Mit kochender Brühe ablöschen, bis der Reis bedeckt ist. Köcheln.

4. Immer wieder heiße Brühe nachgießen und den Reis die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Dann wieder nachgießen. Das dauert

insgesamt ca. 25-30 Minuten. Zwischendurch Garprobe machen.

Optional frisch gezupften Thymian unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss viel rühren, bis das Risotto die richtige cremige Konsistenz hat.

5. Nach Fertigstellung das Risotto mit Butterstückchen und mit 1-2 EL frisch geriebenem Parmesan verfeinern.

## Variante mit Erbsen und Schinken:

Nach den ersten 10 Minuten die Erbsen und nach etwa 20 Minuten den klein geteilten Schinken zufügen.

## Hinweise:

Zum Untermischen oder als Beigabe für Risotto eignen sich ganz verschiedene Zutaten, z.B.

- gebratene Pilze
- verschiedene gebratene bzw. gedünstete Gemüse
- Meeresfrüchte

In der Regel sollte man die Zutaten separat zubereiten und erst gegen Ende untermischen oder beim Servieren auflegen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, vegetarisch (Grundrezept), italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 11.06.2024