



Rezept für Risotto

Dies ist nun also das von Brigitte hochgelobte Rezept zum besten Risotto der Welt. Ich selbst würde da ja nicht so hoch greifen, doch muss ich zugeben, dass ich durch den „Wettstreit“ mit meinem Vater punkto Risotto schon einiges dazugelernt habe und das Endresultat sich durchaus schmecken lassen kann.

Man nehme also für 4 Personen:

Eine grosse Zwiebel
Knoblauch nach belieben

grob hacken und in etwas Öl andünsten und den herrlichen Duft der angebratenen Zwiebeln geniessen.

Reis

pro Person eine Handvoll + 1 Handvoll für den Pöstler (so lautet die Faustformel mit der ich eigentlich immer gut fahre, dieser Tipp stammt übrigens von Luca). Reis andünsten.

Weisswein

das Ganze mit einem herzhaften „Gutsch“ Weisswein ablöschen (herrliches Geräusch). Kommt etwas auf den Geschmack an, doch so ca. 2-3dl dürfen's schon sein. Das Ganze nun einkochen lassen. Den Rest des Weines kann man sich gut und gerne auch während des Kochens genehmigen (macht aber nur zu Zweit Spass)...

Gemüsebouillon

Etwa 1 Liter Gemüsebouillon vorgängig vorbereiten und nun den Risotto auf seinem Weg zum Erfolg behutsam begleiten ☺. Ich giesse also immer wieder etwas Flüssigkeit dazu und teste immer wieder die Konsistenz des Reises.

Rahm

Ist der Reis immer noch ein wenig hart, doch schon beinahe gut, wird noch ein wenig Rahm, +-1dl, dazugegossen und eingekocht. Das Ganze entwickelt sich jetzt zu einer cremigen Masse.

Parmesan

Ist der Rahm nun auch eingekocht, wird Parmesan (das eigentliche Herzstück des Risottos) dazugeschüttet. Mengenmässig gilt auch hier nach Gefühl, doch würde ich sagen so ca. 2/3 einer Packung (+-150g). Das Ganze kräftig rühren und aufpassen, dass nichts anhockt (schwer zu putzen...).

Butter

Ist der Risotto eigentlich fertig, ziehe ich noch einen „Mocken“ Butter unter den Reis,

Pfeffer

würze mit etwas Pfeffer und fertig ist das Ganze.



Wird der Risotto so in seiner Urform serviert, muss er (so mein Vater) mit etwas rezentem Hartkäse und Salami genossen werden. Auch wenn sich unsere Meinungen bezüglich Zubereitung etwas unterscheiden, muss ich ihm in diesem Punkt doch Recht geben. Ja hat man sogar (so wie ich) die Geschichte der Tessiner Bäuerin, welche ihm so ein Gericht erstmals aufgetischt hat, von ihm lebhaft erzählt bekommen, kommt man um diese „Eigenart“ schon gar nicht mehr herum 😊.

Varianten:

- Baumnüsse schmecken hervorragend dazu! Einfach hacken und daruntermischen.
- die Hälfte des Parmesan durch Feta ersetzen und mit Baumnüssen und mit Parmaschinken ergänzen
- jede mögliche Variante Pilze (getrocknet oder nicht) daruntermischen.
- auch ideal ist der Risotto zur Restenverwertung. So kann man also gut die restliche Waadtländer Saucissan, eine Bratwurst und vieles mehr darunter mischen.