



Nudel- und Reisgerichte



Meine
Bewertung



TM6, TM5

Zutaten

- 150 g Parmesan, in Stücken
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 40 g Olivenöl
- 400 g Risottoreis
- 230 g Weißwein, trocken
- 1000 g Wasser, heiß
- 2 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
- 40 g Butter, in Stücken

Risotto mit Varianten

Zubereitung

1. Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
2. Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Olivenöl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
4. Risottoreis zugeben und **4 Min./120°C/☞/Stufe 1** dünsten.
5. Weißwein zugeben und **5 Sek./☞/Stufe 2** ablöschen.
6. Wasser und Gewürzpaste zugeben und ohne Messbecher **25 Min./100°C/☞/Stufe ☑** garen.
7. Butter und 60 g vom zerkleinerten Parmesan zugeben und mithilfe des Spatels unterrühren. Sofort servieren und den restlichen Parmesan dazu reichen.

Tipps

- Verwende unbedingt Risottoreis, damit das Rezept gelingt.
- Zu diesem klassischen Risotto passt gebratenes Rotbarsch- oder Pangasiusfilet: Brate pro Person ca. 150 g Fischfilet in Butter in einer Pfanne auf dem Herd, während das Risotto gart.

Tipps zur Resteverwertung von Risotto:

- Zerkleinere Parmesanwürfel zusammen mit trockenem Brot (jeweils ca. 50 g). Forme aus dem Reis kleine Kroketten, die du mit 2 verquirlten Eiern und dem Parmesan-Paniermehl rundum panierst, dann brate oder frittiere und serviere diese Reiskroketten als festliche Beilage.
- Vermische den Reis mit 1 Ei und 3 EL Parmesan, forme aus der Mischung kleine Küchlein oder Puffer, die du in Öl in einer Pfanne auf dem Herd von beiden Seiten wie Reibekuchen oder Rösti goldgelb backst. Serviere einen im Thermomix® zubereiteten Kräuterschmand oder Lachsfrischkäse dazu.

Varianten

- **Salbei-Risotto:** 12 Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit dem Risottoreis im 4. Schritt zugeben.
- **Rosmarin-Risotto:** 3 EL Rosmarinnadeln mit dem Risottoreis im 4. Schritt zugeben. Salbei- und Rosmarin-Risotto schmecken gut zu Kurzgebratenem vom Kalb, Rind oder Lamm oder mit gebratener Geflügel-, Kalbs- oder Schweineleber.
- **Pilz-Risotto:** 30 g getrocknete Steinpilze in heißem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem Risottoreis im 4. Schritt zugeben. Das Einweichwasser mit der Gemüsebrühe auf insgesamt 1000 g auffüllen. Als Beilage frische Steinpilze in Olivenöl und Knoblauch braten und mit Salz, Pfeffer und 1 EL Balsamico abschmecken.
- **Risotto mit Blutwurst:** 300 g Blutwurst in Scheiben kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne auf dem Herd anbraten, über das Risotto geben und sofort servieren.

 **Arbeitszeit:**
15 Min.

 **Gesamtzeit:**
40 Min.

 **6**
6 Portionen

 einfach

 **Pro Portion:** Energiewerte 2008 kJ/480 kcal
Eiweiß 13 g, Kohlenhydrate 53 g, Fett 20 g