



Risotto - Grundrezept *(im Kuhn Rikon Durotherm Schnellkochtopf)*

MENGENVERHÄLTNISSE:

3 bis 6 Personen:

300 ml Risotto	350 ml Risotto
200 ml Wein	250 ml Wein
600 ml Gemüsebrühe	700 ml Gemüsebrühe

4 bis 8 Personen:

400 ml Risotto	450 ml Risotto
300 ml Wein	350 ml Wein
800 ml Gemüsebrühe	900 ml Gemüsebrühe

ZUTATEN:

Risottoreis (bevorzugte Sorten - Arborio, Vialone oder Carnaroli)	2 EL Olivenöl
Wein	Salz
Gemüsebrühe,	frischen Pfeffer
1 Schalottenzwiebel	Prise Zucker
1 Knoblauchzehe	etw. Zitronensaft
1-2 EL geriebener Parmesankäse	
20g Butter	

KOCHGESCHIRR:

3 Liter Kuhn Rikon Durotherm Schnellkochtopf oder 5 Liter Kuhn Rikon Durotherm Schnellkochtopf
--

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten ausmessen und bereitstellen.
2. Durotherm-Schnellkochtopf auf den Herd stellen, etwas Olivenöl hineingeben und auf volle Hitze schalten.
3. Nun die entsprechende Risottomenge zufügen und durch leichtes Umrühren die Reiskörner glasig andünsten (Fingerprobe).
4. Dann den Wein unter Rühren auf einmal hinzufügen (evtl. bei starker Dampfentwicklung den Topf kurz von der Platte ziehen) und unter Rühren verkochen lassen.
5. Jetzt mit Brühe aufgießen, Butter und frisch geriebenen Parmesankäse hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone würzen.

Risotto - Grundrezept **(im Kuhn Rikon Durotherm Schnellkochtopf)**

6. Schnellkochtopf mit Druckdeckel verschließen
7. warten bis der zweite rote Ring sichtbar wird und Hitze reduzieren – 2. roter Ring muss sichtbar bleiben!
8. nach 5 Minuten den Durotherm-Schnellkochtopf vom Herd nehmen und in den Warmhaltering stellen
9. Dampf vollständig über das Druckventil ablassen, Deckel öffnen (Vorsicht Dampf) und diesen auf die Seite legen. Risotto kurz umrühren und Zutaten wie z.B. kleine Tomaten, Garnelen oder Pilze unterheben.
10. Durotherm-Schnellkochtopf mit normalem Deckel verschließen und 5 Minuten softgaren (ziehen lassen).

Kochzeit:

4 bis 5 Minuten mit Druckdeckel: 4 Minuten Ceranfeld, 5 Minuten Induktionsfeld

Softgaren:

5 Minuten mit normalem Deckel

Tipp:

Risotto wird so immer perfekt. Lieber 1 Minute weniger auf dem Herd, so bleibt das Risotto leicht kernig.

Risotto ist ein norditalienisches Reisgericht, das in vielen Variationen zubereitet wird. Das Geheimnis eines Risottos liegt in den gewissen biologischen Eigenschaften des italienischen Rundkornreis. Kennzeichnend für fast alle Zubereitungsarten ist, dass Rundkornreis mit Zwiebeln und Fett angedünstet wird und in Brühe gart, bis das Gericht sämig, die Reiskörner aber noch bissfest sind und verbindet somit auf eine sehr geschmeidige und sahnige Art und Weise die Körner miteinander. Je nach Rezept kommen noch Wein, Pilze, Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse, Gewürze und Käse (meist Parmesan) hinzu.

Wichtig bei einem guten Risotto sind die Zutaten, sie sollten immer einem sehr hohen Standard entsprechen. Die Kochbrühen sollten keine Fertigprodukte (z.B. Würfelbrühe) sein und deren Eigengeschmack darf den feinen Eigengeschmack des Risottos nicht übertönen. Es versteht sich von selbst, dass nur guter, frisch geriebener Parmesan am Stück verwendet werden sollte.