

Grundrezept Hinterschoren Risotto

- 350 gr. Risottoreis
- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 150g Sauerrahm
- 50 bis 100 Gramm Sbrinz
- 2 dl Weisswein oder Bouillon
- 6 dl Bouillon

Butter in der Pfanne schmelzen und anschliessen die gehackten Zwiebeln andünsten bis sie goldgelb glänzen. Reis zugeben und unter die Zwiebeln mischen, bis alles Reis glasig ist. Mit Weisswein ablöschen, dann mit ca. 6 dl Bouillon aufgiessen und bei mittlerer Hitze den Reis ständig rühren, bis Konsistenz erreicht ist. Danach der Sauerrahm und der Geriebenen Sbrinz einrühren, danach Herd sofort abschalten und Deckel drauf. Pfanne auf dem Herd noch gut 15 bis 10 Minuten stehen lassen, ohne den Deckel abzunehmen.

Tipps

- Ergänzen Sie den Risotto nach Saison mit Pilzen, Safran, Kürbis, Lauch, Spargeln oder Tomaten
- Sauerrahm ersetzen mit 1.25dl Rahm und 1 EL Essig
- Der Alkohol kann ganz einfach mit mehr Bouillon ersetzt werden