

Champagner-Risotto (4 Personen)

1 EL Butter	Den Butter in einer Chromstahlpfanne schmelzen.
250 g Rundkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)	Den Reis zugeben und mitdünsten, Hitze reduzieren. Zwiebel zugeben, mitdünsten.
1 Zwiebel, gehackt	Mit Champagner ablöschen, zugedeckt etwas einkochen lassen.
1/2 dl Champagner	
7-9 dl heisse Bouillon Salz, Pfeffer	Gut die Hälfte der Bouillon zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 15-18 Min. leise kochen lassen. Zwischendurch Bouillon zugeben.
1/2 dl Champagner	Champagner kurz erwärmen, vor dem Servieren zugeben.
20 g Butter	Am Schluss Butter, Käse und Rahm unterheben, würzen.
2-4 EL Parmesan, gerieben	
wenig Rahm	
evt. Safran	
Salz, Pfeffer	

Tipp

Risotto lässt sich vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Reis dünsten, ablöschen mit Wein, einkochen lassen, dann nur die Hälfte der Bouillon beifügen, von der Platte nehmen, sofort auskühlen lassen.

(bis zu 3 Std.)

15 Minuten vor dem Servieren mit der restlichen heissen Bouillon heiss werden lassen. Risotto fertig garen und mit die restlichen Zutaten beifügen. Heiss servieren.