

Risotto alla Milanese

15. April 2021

Die schöne gelbe Farbe und der intensive Geruch sind die Markenzeichen des Risotto alla Milanese, auch als Safranrisotto bekannt. Das typisch mailändische Gericht wird gerne als Beilage serviert, ist aber auch für sich allein ein Gaumenschmaus.

Wir haben unser Rezept von unserer Nonna, die mit ihrer Familie im wunderschönen Mailand lebt. Dort kommen wir stets in den Genuss ihrer außergewöhnlichen Kochkünste, vor allem freuen wir uns über ihr besonders cremiges Risotto.

Das Risotto alla Milanese erhält durch die Safranfäden und das gehackte Mark seine besonders intensive Farbe und den aromatischen Geschmack, den man unbedingt probiert haben muss.



Zutaten für das gelbe Safranrisotto

400g Risottoreis

1 Zwiebel

100ml Weißwein

900ml Rinderbrühe

40g Rinderknochenmark

1 Packung Safranfäden

50g Parmesan

50g Butter

Salz

Pfeffer



Zubereitung des Risotto alla Milanese

Für unser cremiges Risotto alla Milanese schneiden wir als Erstes die Zwiebel in kleine Stücke, schmelzen die Butter in einem Topf und dünsten die Zwiebeln sowie das gehackte Rindermark darin an.

Wir geben daraufhin den Risottoreis hinzu und braten alles kurz an. Im nächsten Schritt löschen wir den Reis mit dem Weißwein ab und rühren so lange, bis der Risottoreis den Wein ganz aufgenommen hat. Danach ein Drittel unserer Rinderbrühe dazugeben unditerrühren, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Diesen Schritt wiederholen wir noch 2 Mal, bis die ganze Brühe verwendet wurde.

Nach ca. 20 Minuten ist der Risottoreis gar. Daraufhin geben wir den geriebenen Parmesan sowie die Safranfäden hinzu, damit unser Risotto noch cremiger und geschmacksintensiver wird. Wir schmecken mit Salz und Pfeffer ab und geben abschließend noch einen Schuss Milch hinzu. Das fertige Risotto mit Safranfäden garnieren und genießen.

Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

