

Gericht:	<b>Spargelrisotto</b>	
Kategorie:	<b>Warme Vorspeise</b>	
Zubereitungszeit:	<b>40 Minuten</b>	
Portionen:	<b>4</b>	
Schwierigkeit:	<b>mittel</b>	

Menge	Zutaten	Verarbeitung
320 g 50 g 200 g 100 g 1/8l 1 l 100 g	Rundkornreis Zwiebel Spargel Butter Weißwein Gemüsefond Frischer Parmesan Salz, Pfeffer, Kräuter	<p>Zwiebel in 50 g Butter glasig anlaufen lassen, Reis begeben und glasig rösten. Spargel und begeben, mit Wein ablöschen und einreduzieren.</p> <p>Gemüsefond nach und nach zugießen und unter ständigem rühren den Reis bissfest garen. Die Konsistenz muss cremig sein. 50 g Butterflocken und Parmesan einrühren. Risotto sofort servieren. Mit Parmesanhippen oder -spänen garnieren.</p> <p><b><u>WICHTIGST!</u></b> Keinen Dosen und Sackerlparmesan verwenden!!!!</p> <p><b>TIPP</b></p> <p>Risotto kann nicht warm gehalten werden. Für a la carte das Risotto halb garen und flach auf ein Blech streichen, bei Bedarf portionsweise fertig garen.</p> <p>Risotto kann auch mit Safran, Sepia, Meeresfrüchte, Radicchio, Bärlauch, Pilze, usw. zubereitet werden</p> <p>In manchen Rezepten wird auch Schlagobers zum Verfeinern des Risottos angeführt. Diese Art der Zubereitung ist fachlich nicht richtig!</p>