



# *schmackhafter* Kräuter Risotto

## ZUTATEN für 4 Personen:

- . 300 g Rundkornreis
- . (Arborio oder Canoroli)
- . 40 g Zwiebel
- . 40 g Butter
- . 80 ml Weißwein
- . etwa 1 l Fleischsuppe oder Wasser mit Suppenwürfel

## Würzmittel:

- . Pfeffer aus der Mühle
- . Salz
- . 4 EL frische Kräuter wie:
- . Schnittlauch, Petersilie,
- . Basilikum, Kerbel, Thymian

## Weiteres:

- . 30 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, ohne dass sie braun wird. Den Reis dazugeben und andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Erst wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit kochend heißer Fleischsuppe nach und nach aufgießen und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Der Reis soll nur leicht mit der Fleischsuppe bedeckt sein. Inzwischen die Küchenkräuter vorbereiten: abzupfen, kurz waschen, das Wasser gut abschütteln und aufschneiden (nicht ganz zu fein). Wenn der Reis gekocht, also „al dente“ (das heißt angenehm bissfest) ist, die Kräuter dazugeben und mit der kalten Butter und dem geriebenen Parmesankäse verfeinern und sofort servieren.

**Garzeit:** 18-20 Minuten

**Tipps und Empfehlungen:** Für einen Risotto sollten Sie unbedingt einen stärkehaltigen Rundkornreis verwenden. Dieser gibt während der Zubereitung genügend Stärke frei, damit seine Konsistenz cremig wird. Natürlich kann man auch andere Kräuter, wie Bärlauch, Bohnenkraut oder feingehacktem Rosmarin verwenden.