

# Rezept

## Mit Reis und Safran aus Oberruntigen



## Safranrisotto

- 1**                    **Zwiebel, gehackt**
- 1**                    **Knoblauchzehe, gepresst**
- Butter, zum Dünsten**
- 250 g**              **Risottoreis (Vollreis oder polierter Reis)**
- 1,5 dl**              **Weisswein oder Bouillon zum Ablöschen**
- ca. 20 Fäden**    **Safran (mörsern)**
- 8 dl**                **Bouillon, heiss**
- Würzen nach Geschmack**

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen.

Restliche Bouillon dazugeben und köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit rühren, bis das Reis die gewünschte Bissfestigkeit hat. (Kochzeit bei Vollreis ca. 45-55 Minuten, Kochzeit bei poliertem Reis ca. 25-30 Minuten) Gegen Ende der Kochzeit den Safran (gemörsert) beifügen.

Nach Belieben Käse und/oder Rahm zum Abschmecken daruntermischen.

Die Menge im Rezept ist als Beilage für 4 Personen gerechnet. Wenn das Risotto als Hauptgang serviert wird, rechnet man ca. 100 g Reis pro Person.