



GRUNDREZEPT FÜR RISOTTO

Bei diesem Grundrezept wird der Reis zu 75 Prozent vorgegart und anschließend mit der Risotto-Version Ihrer Wahl fertiggestellt. Wenn Sie den Grundrisotto im Voraus zubereiten und – auf einem Tablett oder Blech verstrichen – bereithalten, sind Sie jederzeit startklar (Sie können Ihren Risotto natürlich auch gleich komplett zubereiten). Denken Sie rechtzeitig daran, das Tablett oder Blech einzuölen. Es sollte vor allem groß sein, damit man den Reis darauf möglichst dünn verstreichen kann; so kühlt er schneller ab und gart nicht nach. Wenn Sie kein genügend großes Blech oder Tablett haben, nehmen Sie eben mehrere kleine.

Dieses Rezept hier bildet die Grundlage für acht verschiedene Risottos, die Sie zubereiten können, je nachdem, worauf Sie Appetit haben, was Ihr Kühlschrank hergibt, welche Jahreszeit gerade ist oder wer zum Essen kommt. Wenn Sie weitere ausprobieren wollen, dann schauen Sie einfach in mein Italien-Kochbuch *Genial italienisch*.

Für 8 Personen

1 l Gemüsebrühe oder Geflügelfond	4–5 Stangen Staudensellerie, geputzt, feingewürfelt
2 EL Olivenöl	600 g Risotto-Reis
1 EL Butter	250 ml weißer Wermut oder trockener Weißwein
1 große Zwiebel, geschält, fein gewürfelt	

1. Schritt: Ein großes, eingeeiltes Tablett oder Blech bereitstellen. Die Brühe oder den Fond zum Kochen bringen. In einem zweiten großen Topf das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Staudensellerie darin etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze glasig schwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Den Reis zugeben (das zischelt!) und die Temperatur erhöhen. Ständig rühren, damit nichts ansetzt.

2. Schritt: Rasch den Wermut oder Weißwein zugießen und ständigiterrühren, bis die Alkoholwolke verfliegen ist und der Reis schön aromatisch duftet.

3. Schritt: Nun schöpflöffelweise heiße Brühe/Fond zugießen, dabei ständig rühren und die nächste Portion erst dazugeben, wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Die Temperatur verringern, damit der Reis nicht zu schnell gart, sonst ist er außen schön weich, im Kern aber noch roh (zu langsam sollte er allerdings auch nicht garen, sonst endet er als Reispudding!). Schöpflöffel für Schöpflöffel weitere Brühe/Fond zugießen, bis er alles restlos aufgesogen hat. Das dauert etwa 14 bis 15 Minuten. In diesem Stadium beginnt der Reis langsam weich zu werden, hat aber immer noch spürbar Biss.

4. Schritt: Den teilgegarten Reis auf das wartende Tablett oder Blech füllen und gleichmäßig etwa 2,5 cm dick verstreichen. An einem kühlen Ort erkalten lassen. Sobald der Reis ganz abgekühlt ist, mit einem Spatel vorsichtig vom Tablett oder Blech lösen und in ein verschließbares Gefäß füllen. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren. Der Reis hält sich so einige Tage.