



# Risotto nature

## Zutaten für 1 Liter:

MITTELKORNREIS (ARBORIO)	300 G	BUTTER	25 G	SALZ	14 G
SCHALOTTEN	50 G	PARMESAN GERIEBEN	50 G	PFEFFER	5 G
GEFLÜGEL-FOND	1 L	ZWIEBELN	50 G		
WEISSWEIN	25 CL	OLIVENÖL	50 ML		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
<b>1</b>	<b>Schalotten</b>	50 g	Hacken	–	1500 U/min	3 Mal	Geschlossen	
<b>2</b>	<b>Olivenöl</b>	50 ml	Anschwitzen	100 °C	-100 U/min R-Mix	5 Min.	Geschlossen	
<b>3</b>	<b>Arborio-Reis</b>	300 g	Reis andünsten	100 °C	-200 U/min R-Mix	1 Min.	Geschlossen	
<b>4</b>	<b>Weißwein</b>	25	Hinzugießen	–			Geschlossen	
<b>5</b>	<b>Geflügel-Fond</b>	1 L	In 5 Schritten hinzugießen	90 °C	-200 U/min R-Mix	17 Min.	Geschlossen	Nur so viel heiße Brühe hinzugießen, bis der Reis bedeckt ist. Den Vorgang 4 Mal wiederholen.
<b>6</b>	<b>Butter</b>	25 g	Verfeinern	–		1 Min.	Geschlossen	
<b>7</b>	<b>Parmesan Salz Pfeffer</b>	50 g 14 g 5 g	Verfeinern	–		1 Min.		Abschmecken



### TIPP VOM KÜCHENCHEF

Risotto wird ab dem 2. Schritt mit der R-Mix-Funktion (umgekehrte Drehrichtung) zubereitet, damit die Reiskörner nicht zerhackt werden.

