



SAFRANIS⁺

PREMIUM

KÖNIGS-SAFRAN

DAS ROTE GOLD

RISOTTO ALLA MILANESE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Markknochen von Kalb oder Rind (ca. 8 cm dick) //
2 Schalotten // 1 Knoblauchzehe // 3–4 EL Butter // Meer-
salz // ca. 1 l heisse Hühnerbrühe // 1 Msp. Safranfäden //
250 g Risottoreis // 100 ml Weisswein // 60–80 g frisch
geriebener Parmesankäse // Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Markknochen 1–2 Stunden in kaltes Wasser einlegen. Herausnehmen, das Mark mit einem spitzen Messer herauslösen und fein hacken. // Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter aufschäumen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel, etwas Salz und das Mark hinzufügen und alles einige Minuten glasig andünsten. // Eine kleine Kelle von der heissen Brühe abnehmen und mit dem Safran verrühren. // Den Reis zur Schalottenmischung geben und andünsten, bis er glasig aussieht. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. So viel von der heissen Brühe und etwas von der Safranmischung angiesen, dass der Reis knapp bedeckt ist und unter Rühren einkochen lassen. Den Vorgang solange wiederholen, bis das Risotto cremig ist, der Reis aber noch Biss hat (etwa 20 Minuten). // Das Risotto vom Herd ziehen und die restliche Butter und den Parmesankäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.