



Risotto alla milanese mit Cranberries

Für 4 Personen
Arbeitszeit: 45 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel	3 EL Butter	1 EL Zucker
1 kleine Knoblauchzehe	200 g Risottoreis	Parmesan frisch gehobelt
1 Msp. Safranfäden	Salz	Salbeiblatt
70 g geriebener Parmesan	Pfeffer aus der Mühle	200 g Cranberries
100 ml trockener Weißwein	1 EL Olivenöl	
600 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Legen Sie die Safranfäden in 3 EL lauwarmes Wasser. Erhitzen Sie Olivenöl mit 1 TL Butter in einem Topf. Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig darin andünsten. Geben Sie den Risottoreis dazu und dünsten Sie diesen ebenfalls unter Rühren an bis er glasig aussieht. Die Hälfte des Weins dazugießen und vollständig einkochen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Wein. Anschließend so viel Brühe hinzugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Geben Sie den Safran samt Einweichwasser sowie ein Lorbeerblatt hinzu. Die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, dann erneut etwas Brühe dazu gießen. Rühren Sie um und lassen Sie das Risotto weiter einkochen. Den Vorgang so lange wiederholen bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis fast fertig gegart ist (Dauer ca. 20 - 25 Minuten) - der Reis soll noch einen leichten Biss haben.

Kochen Sie die Cranberries mit Zucker und etwas Wasser auf und nehmen Sie diese vom Herd. Die Cranberries nun eine Weile ziehen lassen.

Entfernen Sie das Lorbeerblatt und rühren Sie den geriebenen Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und die Cranberries darüber geben. Mit gehobeltem Parmesan und Salbeiblättchen garniert servieren.