



# Risotto-Grundzubereitung

Rezept von V-ZUG AG



|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| Zubereitung | 15 Min.                       |
| Garzeit     | 30 Min.                       |
| Portionen   | 4                             |
| Gerät       | CombiSteamer V4000 38 ab 2021 |

Die richtige Technik macht Risotto zur idealen Basis für vielfältige Gerichte, von klassisch bis kreativ. Besonders unkompliziert gelingt die Zubereitung im Steamer.

## Zutaten

200 ml Gemüsebouillon  
50 ml Weisswein  
200 g Risottoreis  
1 Schalotte, fein gehackt  
200 ml Gemüsebouillon  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
50 g Butter  
50 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Salz in einer ofenfesten Form mischen. Form auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen. Gemüsebouillon in einem zweiten Gefäss daneben stellen. Blech in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 15 Minuten garen. Risotto umrühren, nochmals ca. 15 Minuten fertiggaren. Ca.  $\frac{3}{4}$  der heissen Gemüsebouillon, Butter und Parmesan darunterühren. Nach Bedarf mit der restlichen Bouillon auf die gewünschte Konsistenz anpassen.

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**

**Umrühren**

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**





## Zubehör

---

ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt

ofenfestes Gefäß von ca. 500 ml Inhalt

Garbehälter gelocht

