



CHEFKOCH



Zitronenrisotto

Die Zwiebelwürfel in Öl kurz anschwitzen, Knoblauch und Reis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit Wein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, kellenweise die heiße Brühe dazugießen, dabei immer wieder umrühren. Sobald der Reis gar ist (nach ca. 25 Min.), er sollte noch Biss haben, Zitronenschale und -saft, Butter, Parmesan und Petersilie unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt sehr gut zu gebratenem Fisch oder Geflügel.

Arbeitszeit:	ca. 15 Min.
Koch-/Backzeit:	ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Kalorien p. P.:	keine Angabe



Zutaten für 20 Portionen:

5 m.-große	Zwiebel(n), fein gewürfelt
10 große	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
10 EL	Olivenöl
1500 g	Risottoreis
0,63 Liter	Weißwein, trockener
5 Liter	Gemüsebrühe, ca., kochend heiß
125 g	Butter
125 g	Parmesan, frisch gerieben
5 Bund	Petersilie, glatt, fein gehackt
2 ½ m.-große	Zitrone(n), ungespritzt, abgeriebene Schale und Saft

Verfasser: Schnabbel

