

## Basilikum Risotto

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

300	g	Risotto Reis
1	Stück	Zwiebel
1	Stück	Knoblauchzehe
20	Stück	Basilikumblätter
100	g	Parmesan
25	g	Butter
500	ml	Geflügelbrühe
200	ml	trockenen Weißwein
200	ml	Wasser
2	EL	Olivenöl
1,5	TL	Meersalz
½	TL	Zucker



Zubereitungszeit ca.: 60 Minuten

### Zubereitung:

Zu Beginn schälen wir die Zwiebel und den Knoblauch. Die Zwiebel schneiden wir in möglichst kleine Würfel, diese geben wir zusammen mit dem Olivenöl in einen Topf und schwitzen sie bei schwacher Hitze 5 Minuten an. Die Zwiebel darf dabei keine Farbe bekommen, sondern nur glasig werden.

In der Zwischenzeit stellt einen zweiten Topf bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld und erhitzt darin die Brühe, den Weißwein, das Wasser, Meersalz und Zucker. Wir füllen unser Risotto mit heißer Flüssigkeit auf, dadurch unterbrechen wir nicht immer wieder den Garprozess. Sobald die Flüssigkeit heiß ist, stellt das Kochfeld auf kleine Hitze.

Reibt den Parmesan auf einer Reibe und stellt ihn beiseite.

Sind die Zwiebeln angeschwitzt, gebt den Risotto Reis dazu und presst den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse zum Reis. Alles für weitere 5 Minuten bei häufigem Umrühren anschwitzen. Dann gebt zwei Schöpfkellen voll heißer Flüssigkeit zum Reis und lasst diese vom Reis wieder unter häufigem Umrühren aufnehmen. Das wiederholt so oft, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat.

*Je nach Reissorte kann die Menge von benötigter Flüssigkeit etwas variieren. Kostet das Risotto immer mal wieder, mir ist er am liebsten, wenn in der Mitte des Reiskorns noch ein winziges festes Körnchen ist.*

Sobald ihr die letzte Flüssigkeit zum Reis gegeben habt, fügt den Parmesan und die Butter hinzu. In der Zwischenzeit den Basilikum waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.

Sobald der Risotto schön cremig ist, den Basilikum hinzufügen und gleichmäßig unterheben. Noch einmal abschmecken und sofort servieren.

Am liebsten genieße ich diesen Risotto zu gebratenem Fisch oder Meeresfrüchten. Einfach köstlich!