



## Risotto ticinese

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Portion: 522 kcal, F 18 g, Kh 79 g, E 11 g

### Zutaten

für 4 Personen

- 1 **Zwiebel**
- 1 EL **Butter**
- 2 **Rindsmarkknochen** (siehe Tipp)
- 400 g **Risottoreis** (z.B. Arborio oder Vialone)
- 3 dl **Weisswein** (z.B. weisser Merlot)
- 1.2 l **Salzwasser**, heiss
- 50 g **Butter**
- 5 EL **Parmesan**, gerieben

### Und so wirds gemacht:

1. Zwiebel schälen, fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel mit den Markknochen andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
2. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Salzwasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, Hitze reduzieren. Köcheln, bis der Reis al dente ist (18–20 Min); der Risotto sollte noch leicht flüssig sein. Knochen herausnehmen, evtl. das Mark herauslösen.
3. Pfanne von der Platte ziehen, Butter und Parmesan darunter rühren, Reis sofort servieren.

---

Tipp: Statt Markknochen und Salzwasser Rindsbouillon verwenden.

---