

Zitronenrisotto

1	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
½ Liter	Weißwein
1 Liter	Gemüsebrühe, kochend heiß
25 g	Butter
25 g	Parmesan, gerieben
1 Bund	Petersilie, glatt, fein gehackt



Zwiebelwürfel und Knoblauch in Öl ca. 5 Minuten anschwitzen, nicht bräunen, 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. 18 - 25 Min.), er sollte noch Biss haben, Zitronenschale, Butter, Parmesan und Petersilie unterrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Schmeckt sehr gut zu gebratenem Fisch oder Geflügel.