

# Risotto Milanese

## Zutaten

- 250 g Risotto-Reis (Arborio)
- ca. 1 Liter Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- ca. 60 g Butter
- 1 kleine milde Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- ca 80 g Parmesan
- Petersilie (glatt)
- 1 Msp Safran
- Salz

Hühnerbrühe in einem Topf zum Kochen bringen und mit Salz abschmecken. In einem zweiten Topf Butter und Öl erhitzen und darin die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel leicht glasig dünsten. Fein gehackten Knoblauch und eine Messerspitze Safran dazu geben und zwei bis drei Minuten dünsten. Den Reis darauf geben und unter Rühren gut erhitzen.

Dann einen TL geriebene Zitronenschale und zwei TL Zitronensaft hinzufügen und eine Suppenkelle Brühe angießen. Den Reis stets gut umrühren. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, eine weitere Kelle Brühe dazu geben. So lange rühren und angießen, bis der Reis weich, aber noch bissfest ist.

Vor dem Servieren geriebenen Parmesan und etwa zwei EL klein geschnittene Petersilie einrühren.