



Rezept

Safran Risotto mit Steinpilzen

Rezept Bild



Zutaten

- Steinpilze
- Safran Fäden
- Risotto Reis
- Boullion

Zubereitung

Vorbereitung

Safranfäden und Steinpilze gemeinsam in Weisswein (Fendant) baden..... 2h

Risotto klassisch zubereiten.

Zwiebeln anschwitzen, Reis (siehe Foto) dazu geben und mit Boullion ablöschen. Immer Bouillon zugeben, damit der Reis immer sämig kocht. (Funktioniert auch mit gekörnter Brühe und Wasser). Nach belieben würzen...Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

Die letzte Boullion Zugabe wird durch das Gemisch (Safran/Steinpilze/Weisswein) ersetzt.

Tipps und Tricks

Servieren mit ... Riesencrevetten

Riesencrevetten kurz auf beiden Seiten anbraten. (Olivenöl, Knoblauch, Ingwer, [Millas Granate](#))

Tags

[Safran Risotto](#) [Reis](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



**RISO
ITALIANO
ITALIAN
RICE**

Amount for serving	Daily value*
1 g	2.5%
1 g	1.5%
1 g	0.5%
1 mg	0.5%
1 mg	7.5%
1 mg	25.5%
1 mg	4.5%
1 mg	0.5%
1 mg	0.5%
1 mg	0.5%
1 mg	0.5%



PESO NETTO - NET WEIGHT
1Kg - 35,27oz
product of Italy

CARNAROLI

CONSERVARE IN LUOGO
FRIGIDO E ASCIUTTO
STORE IN A COOL AND DRY PLACE

Carn
sub
the p
muo
chel
pre
del
www