



# Risotto-Grundzubereitung

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 45 ab 2021

Die richtige Technik macht Risotto zur idealen Basis für vielfältige Gerichte, von klassisch bis kreativ. Besonders unkompliziert gelingt die Zubereitung im Steamer.

## Zutaten

200 ml Gemüsesuppe  
50 ml Weißwein  
200 g Risottoreis  
1 Schalotte, fein gehackt  
200 ml Gemüsesuppe  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
50 g Butter  
50 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung

Suppe und alle Zutaten bis und mit Salz in einer ofenfesten Form mischen. Form auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen. Gemüsesuppe in einem zweiten Gefäß daneben stellen. Blech in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 15 Minuten garen. Risotto umrühren, nochmals ca. 15 Minuten fertiggaren. Ca.  $\frac{3}{4}$  der heißen Gemüsesuppe, Butter und Parmesan darunterühren. Nach Bedarf mit der restlichen Suppe auf die gewünschte Konsistenz anpassen.

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**

**Umrühren**

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**





## Zubehör

---

ofenfeste Form mit ca. 2 l Inhalt

ofenfestes Gefäß mit ca. 500 ml Inhalt

Garbehälter gelocht

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

05.08.2025

