



Risotto-Grundzubereitung

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 38 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 Gemüsebouillon
50 ml Weisswein
200 g Risottoreis
1 Schalotte, fein gehackt
200 ml Gemüsebouillon
etwas Salz
etwas Pfeffer
50 g Butter
50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Salz in einer ofenfesten Form mischen. Form auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen. Gemüsebouillon 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 Gemüsebouillon, Butter und Parmesan darunterühren. Nach Bedarf mit der restlichen Bouillon auf die gewünschte Konsistenz anpassen.

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Umrühren

Dämpfen 100 °C während 15 Min.





Zubehör

ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt

ofenfestes Gefäß von ca. 500 ml Inhalt

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 04.08.2025

