

# König der Gewürze - Safran zum Risotto

28.06.2015 13:21

## Zutaten 2 Personen

ca. 200 g Risottoreis  
2 Stk. Schalotten  
1 Msp. Safranpulver  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Thymian  
ca. 50 g Parmesan  
c. 800-1000 ml Wasser  
1 Stk. Gemüsesuppenwürfel  
50-100 ml Weißwein  
1 Msp. Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die Gemüsebrühe Wasser zum Kochen bringen und Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Schalotten schälen und fein würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Risottoreis hinzugeben und etwa 1 Minute darin glasig dünsten. Safran und Muskatnuss hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze nahezu verkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren, damit das Risotto schön cremig wird. Anschließend nach und nach die restliche Gemüsebrühe hinzugießen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht (etwa 20 Minuten). Nach 10 Minuten etwa die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren.
3. In der Zwischenzeit Petersilie und Thymian waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und Petersilie fein hacken. Bei Bedarf Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Vor dem Anrichten Kräuter unterheben. Risotto auf Tellern anrichten, mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen und servieren.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!