

Safranrisotto mit Alpkäse



Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 2 dl Weisswein
- 200 g Rüebl
- 1 l Gemüsebouillon, heiss
- 40 g Butter
- 1 Briefchen Safran
- Salz und Pfeffer
- 200 g Berner Hobelkäse AOP oder ein anderer harter oder extraharter Alpkäse

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und in der warmen Butter andämpfen. Den Reis begeben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Den Wein dazu giessen, vollständig einkochen lassen.

Die in Würfel geschnittenen Rüebl begeben. Die Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Die Butter und den Safran darunter rühren und würzen. Den Alpkäse darauf verteilen und servieren.