

# Der kulinarische Kanton Tessin – Rezepte

## Risotto alla Ticinese

Rezept für ca. 4 Personen

### Rezept:

1 kleine Schalotte  
20 g Butter  
300 g Carnoli-Reis  
400 ml Merlot (Rotwein)  
400 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Spur Safran  
50 g Käse; gerieben, z.B. Parmesan oder Sbrinz

### Zubereitung:

- Zwiebel fein hacken und in Butter glasig andünsten.
- Reis zugeben, rühren bis die Reiskörner von einem Fettfilm überzogen sind, mit dem Rotwein ablöschen.
- Bei mittlerer Hitze Wein einkochen lassen und nach und nach die Gemüsebrühe zugliessen.
- Nach ca. 15 bis 20 Minuten sollte der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben und "al dente" sein.
- Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, den Käse daruntermischen und den Reis noch einige Minuten bei aufgelegtem Deckel stehen lassen.
- Der Risotto sollte nicht zu trocken sein.