

Orzotto al Safran

Anzahl Personen: 4

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
300 g	Gerste	
70 g	Zwiebeln	fein hacken
20 g	Butter	
150 ml	Weisswein	
125 mg	Safran (125 mg = 25 Fäden)	
1 Liter	Wasser	
1 EL	Bouillon	
50 ml	Rahm	
20 g	Butter	
40 g	Parmesan	
	Salz, Pfeffer	

Anleitung

1. Butter mit Zwiebeln und Gerste andämpfen.
2. Mit dem Weisswein ablöschen. Safran zugeben. Wasser und Bouillon zugeben. Zum Kochen bringen, Platte zurückstellen und leise köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
3. Nach ca. 40 Minuten Butter, Parmesan und Rahm unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: für eine bessere Verdaulichkeit und eine kürzere Kochzeit: Gerste ca. 12 Std. einweichen. Kochzeit 20 Minuten.

