

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.

