

## Weisser Risotto mit Crème fraîche

(Rezept von Landfrau Theres Marty aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Reis für Risotto (Carnaroli, Vialone oder Arborio)
- 1 dl Weisswein
- 7 – 8 dl heisse Bouillon
- 2 – 3 EL Crème fraîche
- frisch geriebenen Käse
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel auf kleinem Feuer anschwitzen.

Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten.

Den Reis mit dem Weisswein ablöschen und den Wein ganz einkochen.

Nach und nach etwas von der Bouillon zum Reis geben und unter fleissigem Rühren einkochen, bis der Risotto perfekt auf den Punkt gekocht ist bzw. noch etwas Biss hat und schön sämig ist (Kochzeit etwa 15 – 20 Minuten).

Den Risotto dann vom Herd ziehen und den frisch geriebenen Käse und die Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Risotto vor dem Servieren noch ganz kurz ruhen lassen.