

Safranrisotto nach Munder Art

Die kleine Safranregion rund um den Ort Mund im Schweizer Kanton Wallis hat ein traditionelles Rezept für die Zubereitung von Risotto. Geräucherter Speck und ein Kalbsschnitzel gehören dazu.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Risotto Reis, 350 ml Brühe, 75 g durchwachsener, geräucherter Speck, 75 g gekochter Schinken, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g Tomaten, 1 Thymianzweig, 1 g Safranfäden, 600 g geschnetzeltes Kalbsschnitzel, 200 g Sahne, Pfeffer, Salz, Olivenöl und Butter (nach Bedarf)

Knoblauch und Zwiebel schälen und zusammen mit Speck und Kochschinken in Würfelchen schneiden. Tomaten waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Safranfäden im Mörser zerreiben und in die Brühe geben.

Zwiebel, Knoblauch, Speck und Schinken in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter anschwitzen. Den Risottoreis und den Thymianzweig hinzugeben und so lange anbraten, bis die Reiskörner leicht glasig werden. Etwa 1/3 der Safran-Brühe hinzufügen. Das Risotto dabei so lange rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann wieder etwas Brühe dazu geben und erneut rühren, bis die Brühe aufgesogen ist. Den Vorgang mehrfach wiederholen.

Bei der letzten Gabe Brühe die Tomatenwürfel hinzugeben. Zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und einem Stich Butter abschmecken. Das geschnetzelte Kalbfleisch in Olivenöl und Butter von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne ablöschen. Bei mittlerer Hitze und nur leicht geöffnetem Deckel garen lassen und zum Risotto servieren.

Mehr über Safran aus dem Wallis

Foto: Brig-Belalp Tourismus