

# Cuisine

---



---

## POLITIQUE

---

*Kochen mit Oswald Sigg*



## RISOTTO NELLO CELIO

**200 g Esslöffel Kochbutter**

schmelzen

**300 g Reis (Viaolone oder Arborio)**

beifügen und unter Rühren erhitzen bis der Reis glasig ist

**1 Brieflein Safran**

**100 g getrocknete Steinpilze**

(gewaschen und eingeweicht) dazugeben und mit ablöschen

**2 dl Weisswein**

**8 dl Bouillon**

dazugiessen und 20 Minuten unter stetigem Rühren köcheln

**1 Esslöffel Kochbutter**

und

**80 g geriebenen Parmesan**

unter das Risotto ziehen

am Schluss leicht **salzen** und **pfeffern**

Das Originalrezept endet wie folgt:

„Sofort servieren und dazu ein Glas Merlot del Ticino trinken.

Vom sonnigen Süden träumen. Buon appetito, Nello Celio“