

## SAFRAN-RISOTTO

---

### Zutaten - Für die Marinade

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 350g Risottoreis
- 4 Tomaten, geschält, entkernt, in Würfel
- 2 TL [Thymian](#)
- 1 ½ TL [Safranfäden](#)
- 8 dl Fleischbouillon, heiss
- 50g Speckwürfeli
- Bratbutter zum Braten
- 400g geschnetztes Kalbfleisch
- ½ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Tomaten, Thymian und Safran begeben, mischen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen. Pfanne ausreiben. Butter in derselben Pfanne erhitzen, Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen, mit dem Speck unter den Risotto mischen, sofort servieren.

