



🛒 0,00 €

Start » Italienische Rezepte » Risotto al Limone – das cremige Zitronenrisotto



## Risotto al Limone – das cremige Zitronenrisotto

/ Italienische Rezepte / Von Matthias

**Risotto al Limone** ist ein leichtes, duftendes Gericht aus Norditalien, das vor allem im Frühling und Sommer auf den Speisekarten traditioneller Trattorien zu finden ist. Das feine Zitronenaroma verleiht dem cremigen Reisgericht Frische und Leichtigkeit, ohne den klassischen Charakter eines echten *risotto all'onda* zu verlieren – also eines Risottos mit

„Wellenbewegung“, das durch langsames Rühren und regelmäßiges Brühe-Zugeben seine typisch seidige Konsistenz erhält.

Das **Zitronenrisotto** stammt vermutlich aus der Lombardei oder Venetien, wo sowohl der Reisanbau als auch die Nähe zu Zitronenhainen wie am Gardasee oder der Riviera del Brenta eine Verbindung zwischen beiden Zutaten nahelegt. Besonders beliebt ist Risotto al Limone als Vorspeise (*primo piatto*), wird aber auch als leichte Hauptspeise geschätzt. Die aromatische Basis bilden gute Gemüse- oder Hühnerbrühe, feiner Carnaroli- oder Arborio-Reis sowie echte unbehandelte Zitronen – idealerweise aus Sizilien oder Kampanien. Durch Zugabe von Butter, geriebenem Parmigiano Reggiano und einem Hauch Weißwein wird der Geschmack abgerundet und das Mundgefühl angenehm voll.

Abwandlungen gibt es viele: Manche Rezepte enthalten zusätzlich etwas Ricotta oder Mascarpone, andere setzen auf Kräuter wie Minze oder Basilikum. Auch ein paar Tropfen Limoncello finden gelegentlich den Weg in das Gericht – vor allem in modernen Interpretationen.

## Das original Rezept für Risotto al Limone

Das Rezept ist ausgelegt für **4 Personen**, stammt aus der italienischen Küche, benötigt **etwa 35 Minuten Zubereitungszeit** und hat einen mittleren Schwierigkeitsgrad.

### Zutaten

- 320 g Carnaroli- oder Arborio-Reis
- 1 l Gemüsebrühe (heiß gehalten)
- 1 kleine Schalotte (fein gehackt)
- 1 unbehandelte Zitrone (Abrieb und Saft)
- 80 ml trockener [Weißwein aus Italien](#)
- 40 g Butter
- 50 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- 2 EL [Olivenöl extra vergine](#)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: 1 EL Mascarpone oder Ricotta für mehr Cremigkeit
- Frische Kräuter nach Belieben (z. B. Minze, Basilikum oder Petersilie)

### Zubereitung

1. **Basis vorbereiten:** In einem breiten Topf das Olivenöl erhitzen und die gehackte Schalotte bei mittlerer Hitze glasig dünsten – nicht bräunen lassen.
2. **Reis anschwitzen:** Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren 1–2 Minuten mitschwitzen, bis er glasig ist.
3. **Ablöschen:** Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren verdampfen lassen.

4. **Brühe nach und nach zugeben:** Nun schöpfkellenweise heiße Brühe zum Reis geben und immer wieder rühren. Erst neue Brühe zugeben, wenn die vorige fast vollständig aufgenommen wurde. Diesen Vorgang etwa 18–20 Minuten wiederholen.
5. **Zitrone und Finish:** Nach 15 Minuten Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen. Zum Schluss Butter und Parmigiano unterrühren, ggf. Mascarpone ergänzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. **Servieren:** Risotto soll cremig vom Löffel fließen. Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern und zusätzlichem Zitronenabrieb garnieren.



## Beilagen & Serviertipps zum Risotto al Limone

### Leichte Beilagen für ein Sommermenü

- **Gegrillter grüner Spargel** mit Meersalz und Olivenöl
- **Zucchini-Carpaccio** mit Zitrone, Pfeffer und Parmesan
- **Fenchel-Orangen-Salat** mit schwarzen Oliven

### Ergänzende Gerichte für ein mehrgängiges Menü

- **Vitello tonnato** als Vorspeise
- **Gebratene Jakobsmuscheln** mit Zitronenöl als Begleitung
- **Zitronen-Panna-Cotta** als Dessert

### Für ein festliches Menü

- Mit weißem Trüffelöl beträufeln
- Garnelen oder Jakobsmuscheln als Topping
- Ein Hauch Limoncello zum Verfeinern vor dem Servieren

## Die perfekte Weinbegleitung zu Risotto al Limone

Zu diesem eleganten und zitrusbetonten Gericht passen frische, mineralische Weißweine aus Norditalien hervorragend:

- **Lugana Wein** – Frisch, fruchtig und zart kräutrig
- **Vermentino di Sardegna DOC** – Mediterran mit Zitrus- und Salbeinoten
- **Gavi di Gavi DOCG** – Trocken, mit eleganter Struktur und feiner Säure
- **Südtiroler Weißburgunder** – Subtil und ausgewogen, mit frischer Frucht



## Häufig gestellte Fragen zu Risotto al Limone

### Welcher Reis ist ideal für Risotto al Limone?

Für Risotto al Limone eignen sich die Reissorten Carnaroli oder Arborio – beide Sorten behalten Biss und setzen gleichzeitig ausreichend Stärke für die Cremigkeit frei.

### Kann man Risotto al Limone vegan zubereiten?

Ja, Risotto al Limone kann man vegan zubereiten. Verwenden Sie Gemüsebrühe, pflanzliche Butter und veganen Parmesan-Ersatz. Der Geschmack bleibt auch ohne tierische Produkte frisch

und harmonisch.

## Wie intensiv sollte der Zitronengeschmack bei Risotto al Limone sein?

Risotto al Limone soll dezent zitronig schmecken. Verwenden Sie frischen Abrieb und Saft – beides sparsam dosiert – und schmecken Sie am Ende fein ab.

## Wie bewahre ich übrig gebliebenes Risotto auf?

Risotto lässt sich luftdicht verschlossen 1–2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Erwärmen Sie es mit etwas Brühe oder Wasser vorsichtig in der Pfanne.

## Weitere leckere italienische Rezepte mit Zitrone

[Scaloppine al Limone](#)

[Pasta al Limone sizilianischer Art](#)

[Spaghetti al Limone Amalfi](#)

[Orecchiette di Manzo al Limone](#)

[← Vorheriger Beitrag](#)

[Nächster Beitrag →](#)

## Magazin-Suche



## Benvenuti im Genuss-Magazin für italienische Rezepte

In unserem italienischen Food Blog zeigen wir **original italienische Rezepte** zum Nachkochen. Aber nicht nur die "**Cucina Italiana**" liegt uns besonders am Herzen, wir lieben die **Südtiroler Traditionskost** ebenso! Daher haben wir neben [Rezepten aus Italien](#)

auch solche aus der Südtiroler Küche im Food Blog. Freuen Sie sich auf [Knödelrezepte](#), Tortellini Auflauf und viele weitere Leckereien!

## Beliebte Rezepte im Food Blog

Scaloppine al Vino Bianco – Ein Klassiker der italienischen Küche

Pitta di Patate: Das klassische sizilianische Kartoffelgericht

Nodino di Vitello: Zartes Kalbskotelett aus Italien

Parmigiana Siciliana Rezept – Authentische sizilianische Auberginen-Auflauf

Vitello Salmonato – Das elegante italienische Kalbfleischgericht

# Angebote und Geheimtipps in Ihr Postfach?



Insiderwissen  
unserer Sommeliers

Exklusive Angebote (+5€  
Online-Gutschein)

Geheimtipps

Name \*

E-Mail \*

Subscribe

## Adresse und Kontakt

Tel.: +39 0472 765 386

P. IVA:  
IT01373730215

St.-Nr.:  
01373730215

Mair Mair SRL  
Via Città Vecchia 1  
IT-39049 Vipiteno  
(BZ)

## Service

- Unser
- > Ladengeschäft in Sterzing
- > Spezialitäten in Sterzing kaufen
- > Öffnungszeiten in Sterzing
- > Vinothek in Sterzing
- > Weinverkostungen & Events

- > Kontakt
- > AGB
- > Widerrufsbelehrung
- > Warum unser Weinversand?
- > Firmengeschenke
- > B2B-Konditionen
- > Barrierefreiheit
- > FAQ

## Produkte zertifiziert mit

## Social Media

## Zahlungsarten

## Versandinformationen

Schon ab 170€ **versandkostenfrei** nach Deutschland, Österreich und Italien!

- > **Zu den Versandkosten**

## Kooperationen mit uns

Kooperationen (Cooperation)