# Risotto alla Grappa mit Chorizo

Risotto mit Luganighe, das ist ein klassisches Gericht au dem Tessin, aber auch damit mit darf man experimentieren: So wird die milde Luganighe durch die pikantere, mit Knoblauch und Paprika gewürzte Chorizo aus Spanien oder Portugal ersetzt.

Der Reis wird zuerst im ausgelassenen Gunaciale und angerösteten Zwiebeln angedünstet und dann mit Grappa und Weisswein abgelöscht. Ein Risotto, der auch ohne Käse gut und kräftig schmeckt.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 80g | Reis, Vialone oder Carnaroli |
| 30g | Gunaciale |
| 30g | Zwiebel |
| 5cl | Grappa |
| 5cl | Weisswein |
| 3dl | Hühnerbouillon |
| 1/2 | Tomate (ca. 100g) |

## Zubereitung

Zwiebel hacken, Guanciale zu kleinen Würfeln schneiden. Bratpfanne etwas anwärmen und Zwiebel und Guanciale in die trockene Pfanne geben und aufheizen, bis der Speck flüssig wird und die Zwiebel zu brutzeln beginnt. Reis zugeben und wenden bis er glasig ist. Mit Grappa und Weisswein ablöschen, fast ganz einkochen lassen. Hühnerbouillon portionenweise zugeben und jedesmal einkochen lassen. Gleich zu Beginn auch die Chorizo in den Risotto legen und mitgaren.

Tomate klein würfeln und sobald der Risotto gar ist, dazugeben und verrühren. Ca. 3-4 Minuten schmoren lassen. Anrichten.

Paesanella
GRAPPA
LA GRAPPISSIMA
BOUILLON
RISOTTO
15