Risotto mit Salsiccia calabrese

Salsiccia calabrese, die Bratwurst aus Süditalien gibt es in Variationen von mild bis scharf oder sehr scharf. Es empfielt sich, eine eher milde Wurst zu verwenden, nachschärfen geht immer, aber Schärfe wegzaubern kann man nicht.

Die Salsiccia wird zuerst zusammen mit den Zwiebelstreifen angedünstet, dann kommt der Risottoreis dazu und wird kurz mitgedünstet. Nach und nach kommen Weisswein und Bouillon dazu. Zum Schluss werden Butter, Sauerrahm und Parmesan in den Risotto eingerührt.

Zutaten (1 Portion)

120g	Salsiccia calabrese
1	Zwiebel, ca 50g
80g	Carnaroli-Reis
5cl	Weisswein
3dl	Hühnerbouillon
20g	Tafelbutter
1El	Sauerrahm
20g	Parmesan
1/2	handvoll Petersilie
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden, Salsiccia zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Beides zusammen in Bratbutter andünsten. Reis zugeben und mitdünsten bis er glasig wird. Mit Weisswein ablöschen und fast ganz einkochen lassen.

Bouillon in heissem Wasser auflösen. Bouillon in 3-4 Portionen zugeben, jedesmal

einkochen lassen. Risotto regelmässig aufrühren.

Sobald der Reis gar ist, Butter, Sauerrahm und Parmesan einrühren. Petersilie zugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit etwas Parmesan und Petersilie bestreuen.