



## Risotto mit Rüeblü und Schweins-Chipolata

Das Rezept ist dem Tessiner Klassiker "Risotto e Luganighe" nachempfunden, doch weil diese nördlich der Alpen Luganighe schwer aufzutreiben sind, hab einfach profane Schweins-Chipolata gebraten, die passen auch zum Risotto.

Carnaroli-Reis ist ein wunderbarer Reis für Risotto, er wurde im Piemont speziell als Risotto-Reis gezüchtet. Beim Kochen bleiben die Körner schön bissfest und trotzdem wird der Risotto schön sämig, ein deutlicher Unterschied zu Risotto aus Arborio- oder Vialone-Reis, der schneller eine breiartige Konsistenz annimmt.

### Zutaten (2 Portionen)

120g	Riso Carnaroli
5dl	Bouillon
1/2	Zwiebel
100g	Ruebli
1dl	Weisswein
40g	Hartkäse (Parmesan, Gruyère)
40g	Tafelbutter
8	Schweins-Chipolata à ca. 25g
2El	Olivenöl
	Bratbutter, Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel hacken und in Olivenöl 2-3 Minuten andünsten. Reis zugeben und vermischen, damit er glasig wird. Er sollte aber nicht "geröstet" werden. Weisswein zugeben und leicht köchelnd einreduzieren. Mit wenig Pfeffer würzen. Bouillon nach und nach zugeben und jedes mal fast ganz einkochen lassen. Rüeblü in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden und bei der zweiten Bouillonzugabe ebenfalls zum Risotto geben.

Der Risotto ist nach ca. 25 Minuten gar, die Rüeblli brauchen etwas weniger lang. Der Risotto muss nicht ständig umgerührt werden. Es reicht, ihn ab und zu aufzurühren, damit er nicht am Pfannenboden klebt und anbrennt (vor allem wenn die Bouillon fast eingekocht ist).

Sobald der Risotto gar ist, Käse dazu reiben und zusammen mit der Butter unter den Risotto rühren. Kurz vor dem Anrichten eventuell nochmals etwas Bouillon zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Der Risotto so leicht fließen: "All'onda" (wie eine Welle).

Chipolata auf jeder Seite ca. 3mal mit einem spitzen Messer einstechen ca. 5 Minuten braten und auf den angerichteten Risotto legen.



*Weisswein einkochen lassen*

