

Bratwurst-Risotto



Sehr lecker

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Dose Bratwurst gekommen. Die Bratwurst schmeckt sicherlich sehr gut auf einigen Schnitten Brot. Aber ich bereite einmal etwas ungewöhnliches damit zu: ein Bratwurst-Risotto.

Ich bereite ein normales Risotto zu. Die Bratwurst gebe ich in eine Pfanne, zerkleinere sie dort und brate sie in Butter an. Zum Ende vermische ich das Risotto mit der Bratwurst, würze es noch etwas und mische Schnittlauch unter.

Ein Risotto soll nicht flüssig und nicht trocken sein, sondern cremig-schlotzig.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Risottoreis
- 400 g Bratwurst (Dose)

- trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: 20–30 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Reis darin andünsten. Mit einem großen Schuss Wein anlöschten und diesen verkochen bzw. vom Reis aufnehmen lassen. In 2–3 Durchgängen jeweils eine Portion des Fond dazugeben und unter Rühren die Flüssigkeit vom Reis aufnehmen bzw. sie verkochen lassen. Der Reis soll außen weich, aber innen bissfest sein.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Bratwurst dazugeben. Mit dem Kochlöffel krümelig zerteilen und einige Minuten kräftig anbraten.

Bratwurst zum Risotto geben und gut vermischen. Schnittlauch ebenfalls hinzugeben und gut vermischen. Salzen und abschmecken.

Risotto in zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.