

Risotto mit Pilzen, Artischocken und Bratwurst

Zutaten für 4 Portionen :

Risotto nach Grundrezept :

1 Zwiebel,
350 g Risotto Reis, (Arborio, Carnaroli)
1,2 L Gemüsebrühe,
1/8 L Weißwein
6 EL Olivenöl,
75 g geriebenen Parmesan,

Weitere Zutaten

1 Paar frische grobe Bratwürste,
300 g frische Steinpilze oder Pfifferlinge,
Braunkappen oder Champignons,
5 Artischocken Herzen aus dem Glas,
250 frische Erbsen oder tiefgefroren,
etwas Salz,
frischer geriebener Parmesan oder Pecorino
und 1 TL Butter

Zubereitung :

Zwiebel klein schneiden und in einer großen Kasserolle mit Butter oder Olivenöl glasig braten, gewaschenen Risotto - Reis einstreuen und rühren bis er glasig ist. Dann eine Tasse heiße Fleischbrühe und Weißwein aufgießen und weiter rühren. Sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist, wieder Brühe aufgießen, leise köchelnd weiter garen lassen, dabei rühren. Es soll stets nur so viel Brühe im Topf sein, dass der Reis eben bedeckt ist. Nach etwa 20 Min. sollten die Reiskörner gar sein, aber noch Biß haben. Geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto soll jetzt so feucht und cremig sein, dass er im Topf beim Schräg halten fließt. Von der Kochplatte nehmen. Ca. 10 Min vor Ende der Garzeit des Risotto : Die blättrig geschnittenen Pilze kurz in Butter anbraten und mit den Erbsen unter das Risotto heben und fertig garen. Sollte das Risotto zu trocken sein geben sie noch etwas Wasser dazu.

In der Zwischenzeit die Bratwürste braten und in biss fertige Stückchen schneiden. Die Artischocken aus dem Glas nehmen und in Scheiben schneiden.

Wir heben die Bratwurststücke und die Artischocken kurz vor dem Servieren mit 1 Messerspitze Butter unter.

Käse kann auf Wunsch jeder selbst über das Risotto streuen.