



Risotto mit Borlotti-Bohnen

6 Portionen

250 g Risotto (Carnaroli Superfino)
1200 ml Hühnerbrühe
200 g Borlotti-Bohnen
250 g Salsiccia fresca
50 g Parmesan
50 g Butter
1 Schuss Weißwein

Borlotti-Bohnen 24 Std. einweichen und mind. 2 Std. kochen
Parmesan reiben
Salsiccie aufschneiden, das Brät herausdrücken und zerbröseln
Brühe erhitzen

In einem flachen Topf das Wurstbrät ausbraten. Brät herausnehmen und beiseite stellen, das ausgetretene Fett muss im Topf bleiben. Je nach Menge des Fettes evtl. etwas von der Butter zugeben. Den Reis darin anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und heiße Brühe angießen. Unter häufigem Rühren nach und nach die heiße Brühe zugeben, bis die gewünschte Konsistenz nach ca. 18-20 Min erreicht ist. Der Risotto muss schwach, aber immer kochen. Kurz vor Ende der Garzeit das Brät, die Bohnen, die (restliche) Butter und den Parmesan unterrühren.

Dazu passt ein kräftiger, trockener Rotwein