



Risotto mit Saucisse aux choux vaudoise IGP

Zutaten



4-5 Personen



65min

- 1** Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 1** Zwiebel
- 320g** Arborio-Reis
- ca. 1L** Gemüse- oder Geflügelbouillon
- 40g** Butter
- 50g** geriebener Parmesan
- +** Salz, Pfeffer

Die Tipps des Profis:



Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.



Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.



Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

Rezept



Die Saucisse aux choux vaudoise IGP in einen Topf mit siedendem Wasser geben und ca. 45 Minuten lang garen, ohne sie zum Kochen zu bringen. Abtropfen und abkühlen lassen, dann die Haut entfernen und den Inhalt zerkleinern.



Während die Saucisse gart, die Bouillon in einem Topf zum Köcheln bringen und warm halten.



Die Zwiebel klein schneiden. In einem grossen Topf bei geringer Hitze mit einem Teil der Butter anbraten, ohne dass sie Farbe annimmt.



Den Arborio-Reis in den Topf mit der Zwiebel geben und 1-2 Minuten lang umrühren, bis die Körner glasig werden.



Dann Kelle für Kelle die heisse Bouillon hinzugeben und dabei regelmässig umrühren. Abwarten, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen ist, und dann die nächste Kelle hinzugeben.



Nachdem der Reis etwa 10 Minuten gegart hat, die zerkleinerte Saucisse aux choux vaudoise IGP unterrühren.



Weitere 6 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich und cremig ist.



Vom Herd nehmen, die restliche Butter und den geriebenen Parmesan dazugeben und vorsichtig unterrühren, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

