

Getreide-Risotto mit Saucisse au marc

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std. 45 Min.



- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 300 g Getreide-Risotto
- 1 Saucisse au marc (ca. 300 g), geschält, grob gehackt
- 2 dl Weisswein
- 8 dl Geflügelfond oder Hühnerbouillon, heiss
- 200 g Jungspinat
- 50 g Butter
- 120 g Freiburger Vacherin, in Würfeli

Betty Bossi

Ein Rezept von Betty Bossi

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Getreide und Wurst begeben, unter Rühren dünsten, bis das Getreide glasig ist. Wein dazugiessen, zur Hälfte einkochen. Fond unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass das Getreide immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 1 Std. 10 Min. weich köcheln. $\frac{3}{4}$ des Spinats nach und nach begeben, zusammen fallen lassen. Butter und Käse daruntermischen.

Miele Tipp:

Keine Lust auf Rühren? Dann Risotto im Dampfgarer zubereiten. Dazu Öl, Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf geben, ca. 2 Minuten bei 100°C im Dampfgarer garen. Getreide, Saucisse, Fond und Wein hinzugeben und für ca. 1 Std. 10 Min. ohne Deckel bei 100°C dampfgaren. Nach der Hälfte der Zeit ein Mal umrühren. Den Spinat für die letzten 5 Minuten dazugeben und am Ende mit Butter und Käse unterrühren. Da das Risotto im Dampfgarer weniger Flüssigkeit benötigt nur 1 dl Wein und 5 dl Bouillon verwenden.