



Bier-Risotto mit Luganighetta Gran Riserva und Radicchio

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Luganighetta Gran Riserva
- 360g Arborio-Reis
- 4 grosser Radicchio
- n.b. rote Zwiebel
- 300ml Amber-Bier
- 1000ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 120g geriebener Grana Padano
- 80g Butter
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Den Radicchio putzen, waschen und in Julienne schneiden.
2. Die Luganighetta Gran Riserva in ca. 2–3 cm grosse Würfel schneiden.
3. Die Brühe erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und in einem flachen, breiten Topf mit dickem Boden mit 2 Esslöffeln Olivenöl und 10 g Butter sanft andünsten lassen.
4. Wenn sie glasig ist, den Reis unter Rühren dazugeben und anbraten.
5. Wenn der Reis sehr heiss ist, mit Salz abschmecken und mit der Hälfte des Bieres ablöschen.
6. Eine Schöpfkelle der heissen Brühe dazugeben, im Anschluss unter Rühren allmählich die restliche Brühe dazugeben und weiterkochen lassen.
7. Nach ca. 10 Minuten den Radicchio dazugeben und weiterkochen.
8. In der Zwischenzeit 4 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst bei starker Hitze 4–5 Minuten anbraten.

9. Wenn die Wurst von allen Seiten gut gebräunt ist, das restliche Bier darübergerben und noch ein paar Minuten weiterköcheln lassen, bis das Bier zu einer dicken Sosse geworden ist.
10. Wenn der Reis bissfest ist, mit ein paar Esslöffeln Brühe aufgiessen, vom Herd nehmen und die Butter und den Grana Padano mit kräftigen Bewegungen unterrühren.
11. Das Risotto auf die Teller geben und mit den Würfeln der Luganighetta Gran Riserva in ihrem Biersud garnieren. Mit einer Prise Pfeffer würzen und servieren.