



Bier-Risotto mit Karotten und Luganighe Ticinesi

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Carnaroli-Reis
- 4 junge Karotten
- 480g Tessiner Luganighe
- 4dl Bier
- 16dl Gemüsebouillon
- 120g Butter
- n.b. ein paar Thymianzweige
- n.b. Olivenöl extra vergine
- 160g geriebener Parmesan
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Karotten putzen und in Scheiben von einem halben Zentimeter schneiden.
2. Die Haut der Luganighe Ticinesi entfernen und die Wurst mit den Fingern grob zerbröseln.
3. In einer beschichteten Pfanne 40 g Butter schmelzen und die Karotten bei grosser Hitze 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie Farbe annehmen.
4. Karotten aus der Pfanne nehmen und das Fleisch der Luganighe Ticinesi mit der Hälfte des Thymians in die Pfanne geben. Kurz anbraten und Farbe annehmen lassen; beiseitestellen.
5. 2 EL Öl in eine Pfanne mit dickem Boden geben und den Reis unter stetigem Rühren andünsten.
6. Wenn er sehr heiss ist, das Bier und etwas Salz dazugeben. Verdampfen lassen und eine Suppenkelle heisse Bouillon dazugeben.
7. Stetig rühren und, wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, die Karotten und die Luganighe dazugeben. Weiter kochen, dabei immer wieder Bouillon dazugeben und stetig rühren.
8. Wenn der Reis al dente ist, die letzte Kelle Bouillon dazugeben, umrühren und den Herd ausschalten.

9. Die restliche Butter und den Parmesan dazugeben, eine Minute ruhen lassen und umrühren. Mit restlichem Thymian und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und servieren.