



Risotto mit Merlot und Croutons von Tessiner Luganighe

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Luganighe Ticinesi
- 360g Carnaroli-Reis
- 200ml Tessiner Merlot Rosso
- 1000ml Fleischbrühe
- n.b. Zwiebel
- 80g Butter
- 8EL geriebener Grana Padano
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- 4 gemischtes Bund Salbei, Thymian und Rosmarin
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel hacken.
2. Die Tessiner Grillwürste aus ihrem Darm holen und grob zerbröckeln.
3. 4 Esslöffel Olivenöl und 20 g Butter in einem flachen, breiten Topf mit dickem Boden erhitzen, die Zwiebel dazugeben und einige Minuten leicht anbraten.
4. Die Kräuter und die Grillwürste dazugeben. Weitere 2-3 Minuten braten, dabei mit einem Holzlöffel zerkleinern.
5. Den Reis dazugeben und einige Minuten rösten.
6. Wenn er heiss ist, leicht salzen, mit 200 ml Merlot ablöschen und diesen verkochen lassen.
7. Eine Schöpfkelle der heissen Brühe dazugeben, umrühren und unter Rühren allmählich die restliche heisse Brühe dazugeben, die vom Reis aufgenommen wird. Häufig umrühren.
8. Das Risotto bissfest kochen, mit dem restlichen Rotwein ablöschen, umrühren und die Hitze ausschalten.

9. Mit dem geriebenen Käse würzen und die restliche Butter unterrühren.

10. Das Risotto einige Minuten ruhen lassen und mit dem gemahlene Pfeffer servieren.