



Safranrisotto mit Salsiccia Ticinese

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salsiccia Ticinese
- 320g Risottoreis (Carnaroli, Arborio oder Vialone Nano)
- 4g Safranfäden
- 4 rote Zwiebeln
- 16EL Butter
- 200g Parmesan
- 8EL Olivenöl
- 16dl Gemüsebouillon
- 4 Rosmarinzweig
- n.b. Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Darm von der Tessiner Salsiccia abziehen und die Grillwurst mit den Händen in Stücke brechen.
2. 4 EL Bouillon in eine kleine Schale geben und die Safranfäden einweichen.
3. Die Zwiebeln klein schneiden.
4. 1 TL Olivenöl in eine Pfanne geben und die Salsiccia-Stücke kurz anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Zur Seite stellen. Nochmals etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin andünsten. Wenn sie glasig sind, den Reis dazugeben.
5. Wenn der Reis leicht glasig ist, den Safran und Schöpflöffel-weise die Bouillon dazugeben. Den Rosmarinzweig dazu geben.
6. Immer wieder umrühren und alles auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit fast aufgesogen wurde vom Reis, erneut Bouillon hinzugeben. So lange wiederholen, bis die Reiskörner cremig weich sind; dauert ca. 20 Minuten.
7. Den Rosmarinzweig entfernen. Den Parmesan und die Butter gut unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Wurststückchen vorsichtig untermischen und servieren.

