Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer auf Artischocken-Risotto

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 kleine Artischocken
- n.b. Zitronensaft
- 4 weisse Zwiebel
- 4 Salsicce con Pepe Valle Maggia
- 32EL Olivenöl
- 320g Risotto Reis
- 8dl Bouillon
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 2 Bund Rosmarin

Zubereitung

1. Artischocken bis auf die hellgrünen, leicht rötlichen Blatter rüsten.
2. Stiele schälen und frisch anschneiden.
3. Artischocken halbieren, in Streifen schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, um Verfärbungen zu vermeiden.
4. Zwiebel in dünne Schnitze schneiden.
5. Grillwürste aufschneiden und Fleischmasse herausdrücken. Masse grob zerstückeln.
6. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Artischocken und Reis darin glasig dünsten.
7. Die Hälfte der Fleischmasse dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Unter Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Restliches Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Restliches Fleisch und Rosmarin unter Wenden ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

10. Risotto mit Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer und Rosmarin anrichten.