Winterrisotto mit Mettwurst

Nicht nur an kalten Tagen schmeckt und sättigt das Winterrisotto mit Mettwurst besonders gut. Unabhängig davon eignet sich das Rezept hervorragend als Resteverwertung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
2 Stangen	Staudensellerie
450 g	Risottoreis
800 ml	Gemüsebrühe
6 Stk.	Champignons (braune)
1 Stange	Mettwurst
4 Stängel	Petersilie
2 TL	Zitronensaft
50 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Winterrisotto mit Mettwurst zunächst Zwiebel und Karotte schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Karotten und Sellerie darin andünsten. Reis hinzufügen und kurz anrösten. Mit einem Viertel der Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

3. Sobald fast keine Flüssigkeit mehr da ist, etwas Brühe dazugießen und umrühren. So fortfahren bis die komplette Brühe aufgebraucht und der Reis fast gar ist. Champignons einrühren.

4. Mettwurst in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Das Risotto mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie abschmecken. Dann Schlagobers einrühren und servieren.

Tipp

Das Winterrisotto mit Mettwurst nach Belieben mit etwas Porree verfeinern.