



Risotto mit Rindswurst und Rosenkohl

fruchtig-fein mit Apfel, Pastinake und Käse



30-40min



2 Personen

Magst du es deftig-kräftig und gleichzeitig raffiniert-aromatisch? Dann haben wir dein neues Leibgericht gefunden - zumindest für diese Jahreszeit: ein wärmendes Risotto mit feiner Thymiannote, verfeinert mit geriebenem Käse, mmh ... Dazu brätst du Apfel, Rosenkohl und Rindswurst, alles in allem ein vorgezogenes Silvesterfeuerwerk an Farben und Texturen. Lass es krachen!

- 1 Pastinake
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 5g Thymian
- 200g Rosenkohl
- 1 Apfel
- 3 Rindswürste
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1109kcal, Fett 54.1g,
Kohlenhydrate 106.9g, Eiweiß 47.2g



Die **Pastinake** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 800ml heißem Wasser auflösen.



Den **Rosenkohl** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Zum **Risotto** in den Topf geben und während der letzten ca. 10Min. mitgaren.



Die **Pastinaken**, die **Zwiebeln** und den **Reis** in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Olivenöl oder Butter bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Den **Thymian** und ca. $\frac{1}{3}$ der **Brühe** hinzugeben. Stetig rühren, bis der **Reis** die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach und nach mehr **Brühe** angießen und einköcheln lassen, bis die gesamte **Brühe** aufgebraucht ist, das dauert 18–20 Min.



Die **Apfelstücke** und die **Wurstscheiben** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 10-12Min. anbraten, bis die **Wurst** gar und schön gebräunt ist.



Nebenher die **Rosenkohl**röschen halbieren. Den **Apfel** vierteln, entkernen und grob würfeln. Die **Würste** in ca. 3cm breite Scheiben schneiden.



Den **Käse** fein reiben. Den **Thymian** entfernen und den **Käse** unter das **Risotto** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann das **Risotto** mit der **Wurst** und den **Äpfeln** anrichten. Nach Belieben mit dem Bratfett beträufeln, mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und servieren.