



Risotto mit Bio-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 Bio-Rindswurst, alles in allem ein vorgezogenes Silvesterfeuerwerk an Farben und Texturen. Lass es krachen!

- 1 Pastinake
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 200g Risottoreis
- 5g Thymian
- 200g Rosenkohl
- 1 Apfel
- 2 Bio-Rindswürste
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1038kcal, Fett 46.6g,
Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 42.8g



1. Pastinake schneiden

Die **Pastinake** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 750ml heißem Wasser auflösen.



4. Rosenkohl anbraten

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.



2. Risotto kochen

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.



5. Wurst und Apfel braten

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.



3. Zutaten vorbereiten

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



6. Risotto verfeinern

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.