



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 Rinderbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 5g frischer Thymian
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Apfel
- 3 Rindswürste
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1043kcal, Fett 46.6g,
Kohlenhydrate 105.8g, 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.



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. **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.



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



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



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