Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Risotto mit Radicchio und Bratwurst

Fleisch und Fleischwaren
Für die Verwertung von übrig gebliebenen Bratwürsten (z.B. nach einer Grillparty)
Reisgerichte
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kl. Zwiebel
- Öl zum Braten
- 250 g Reis (z.B. Arborio)
- 100 ml trockener Weißwein
- 600 bis 700 ml Gemüsebrühe (siehe dazu das Rezept für selbstgemachte Suppenwürze aus Gemüse auf Seite 84)
- 1 kl. Radicchio
- 2 gegarte Bratwürstchen (kalt)
- frisches Basilikum
- 40 g Parmesan
- 1 EL Honig (eher flüssig)
- 1 Schuss Balsamico-Essig
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein schneiden und in etwas Öl glasig braten. Reis zugeben und kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein löschen. Mit einem Teil der Gemüsebrühe aufgießen und zum Köcheln bringen. Immer wenn der Reis den Großteil der Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder etwas Gemüsebrühe nachgießen und umrühren – so lange, bis der Reis bissfest ist. Radicchio putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Bratwürstchen in Scheiben schneiden. Basilikumblätter waschen und klein zupfen. Parmesan grob reiben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio darin 2 bis 3 Minuten lang braten. Mit Honig und Essig würzen. Die Wurststücke hinzufügen und kurz mitbraten. Den Radicchio und die Bratwurst zusammen mit der Hälfte des geriebenen Parmesans, etwas Butterund dem Basilikum unter den gegarten Reis mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten