

Rezept

Reistopf mit Salsiccia

Ein Rezept von Reistopf mit Salsiccia, am 07.05.2024

Zutaten

500 g TK-Blattspinat	500 g Salsiccia (ital. Bratwurst; ersatzweise grobe Bratwurst)
1 TL Öl	40 g Butter
200 g Risottoreis (z. B. Arborio)	100 ml trockener Weißwein (nach Belieben)
1 l Geflügelfond (aus dem Glas)	400 g braune Champignons
2 Knoblauchzehen	80 g Parmesan
4 Frühlingszwiebeln frisch gemahlener Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Pro Portion Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Spinat einige Stunden vor Zubereitungsbeginn auftauen lassen. Salsiccia aus der Pelle drücken und in kleine Stücke teilen. Öl in einem Topf erhitzen, die Wurst darin rundherum anbraten, wieder herausnehmen und beiseitestellen.
2. Butter im gleichen Topf zerlassen, darin den Reis andünsten. Nach Belieben mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Fond angießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln, gelegentlich umrühren.
3. Inzwischen die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abreiben und halbieren. Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat etwas ausdrücken. Pilze, Knoblauch, Spinat und Wurststücke in die Brühe geben und bei schwacher Hitze weitere ca. 8 Min. köcheln, bis der Reis bissfest ist.
4. Inzwischen den Parmesan in grobe Späne hobeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit Parmesan und Frühlingszwiebeln bestreuen.