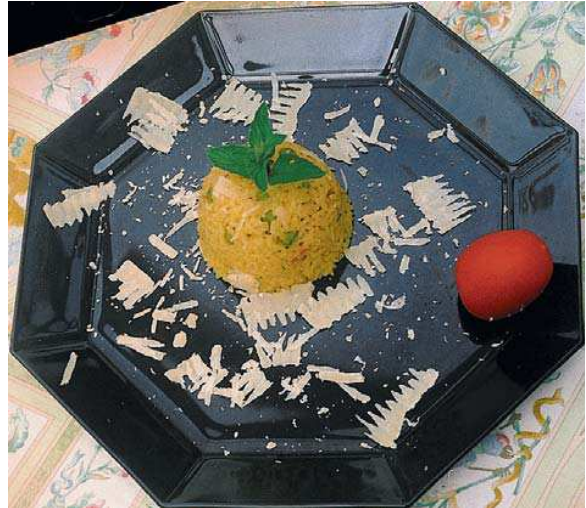


Moorwurst- Risotto

Zutaten: 4 St. Moorwurst
250 g Reis
(nach Belieben Langkornoder
Rundkornreis)
50 g Butter oder Öl
1 feingeschnittene Zwiebel
1 l Fleischbrühe
5 EL Parmesan
1 P Tiefkühlerbsen
Cayennepfeffer, Curry, Muskat



Zubereitung:

- Reis in heißer Butter oder Öl mit feingeschnittenen Zwiebeln glasig rösten,
- Tiefkühlerbsen unaufgetaut zugeben
- mit kochender Brühe aufgießen
- zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten aufquellen lassen ohne umzurühren
- in Scheiben geschnittene Wurst unter den Reis mischen
- alles noch einmal 10 Minuten ziehen lassen
- Parmesan und ein Stück Butter untermischen
- mit Cayennepfeffer, Curry und Muskat abschmecken

Tipp: den Reis in mit kaltem Wasser
ausgespülte Tasse füllen und
auf den Teller stürzen !!!