

Safran-Risotto mit Luganighe

Zutaten

Für 4 Personen

600 g Luganighe

Risotto:

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

250 g Mittelkornreis, z.B. Riso Nostrano Ticinese

1,5 dl Weisswein oder Hühnerbouillon

1 Briefchen Safran

8 dl Hühnerbouillon, heiss

50 g Sbrinz AOP, gerieben

50 g Tessiner Bergkäse, gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Safranfäden zum Garnieren



Zubereitung

1. Luganighe in knapp siedendem Wasser 30-35 Minuten ziehen lassen.
2. Risotto: Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen. Safran beifügen. Bouillon portionenweise nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.
3. Käse daruntermischen, abschmecken.
4. Luganighe in Tranchen schneiden. Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, Luganighe darauflegen, garnieren.

Luganighe sind Tessiner Würste, die roh verkauft werden. Sie enthalten Schweinefleisch und Gewürze wie Knoblauch, Muskatnuss, Zimt, Salz, Pfeffer und Rotwein. Im Kühlschrank sind sie einige Tage haltbar. Zum Geniessen unbedingt kochen.

Luganighe nach dem Sieden in Bratbutter rundum anbraten.

Statt Luganighe Saucisson oder Schweinswürstchen zubereiten.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 954 kcal, 46g Eiweiss, 60g Fett, 52g Kohlenhydrate.