



Besser essen.
Besser leben.

Video! Mein wilder Risotto

👤 4 Personen ⌚ 15 Minuten 🌊 5 Minuten 🏠 normal

Zutaten

- 500 g Risottoreis
- 500 ml Wasser
- 50 ml Sahne
- 150 g pikante Wurst (z.B. Krakauer oder Kabanossi)
- 1 TL Senf
- 0.5 Stange(n) Rosmarin
- 1 Stck. Knoblauchzehe
- 2 Stck. Schalotten
- 6 Stck. Champignons
- 100 g Parmesan
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Gemüsebrühe



Zubereitung

Risottoreis zubereiten

1. 4,5- oder 4 Liter Topf auf das Fleischfenster aufheizen. In der Zwischenzeit eine Stange Kabanossi, Schalotten, Knoblauchzehe, 4 Champignons und 50g Parmesan klein schneiden.
2. Wenn der Topf auf das Fleischfenster aufgeheizt, dann in folgender Reihenfolge die Produkte anbraten: Kabanossi, Schalotten, Knoblauch und Champignons.
3. Wenn alles gut angebraten ist, den Risottoreis hinzugeben. Die Gemüsebrühe in den 500ml Wasser auflösen und ebenfalls in den Topf geben. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 schalten und Sahne, Senf, Rosmarin und Parmesan hinzugeben. Abschließend gut salzen, pfeffern und umrühren.
4. Den AMC-Secquick auf den Topf legen und verschließen. Die Navigeno auf Stufe "6" lassen. Den Audiotherm auf 5 Minuten stellen und auf das Softfenster drehen.
5. Sobald der Audiotherm ein Minussymbol anzeigt, Navigeno ausstellen und den Topf in den Servierdeckel stellen, bis die Zeit abgelaufen ist.

Garnitur zubereiten

6. Pfanne auf die Navigeno stellen und auf das Fleischfenster aufheizen. Sobald die Pfanne aufgeheizt ist, die Navigeno auf 2 runterschalten.
7. Kabanossi in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Champignons kleinschneiden und ebenfalls kurz anbraten.

Gericht servieren

8. Risottoreis auf einen Teller portionieren, darüber Kabanossi und Champignons legen und abschließend Parmesan darüberstreuen.