


► Ratgeber ► Servicezeit ► : Essen & Trinken ► Sendung vom 17. Juli 2009

URL: [http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen\\_trinken/sendungsbeitraege/2009/0717/06\\_risotto\\_salsicce\\_speck.jsp](http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2009/0717/06_risotto_salsicce_speck.jsp)

## Risotto mit Salsicce, Speck und Staudensellerie

 Freitag, 17. Juli 2009, 18.20 - 18.50 Uhr



Ein besonders herzhafter und gehaltvoller Risotto, der nun wirklich eine ganze Mahlzeit ist und keine Beilage braucht – allenfalls einen frischen Blattsalat.

Ein besonders herzhafter und gehaltvoller Risotto

### Zutaten für vier Personen:

75 g durchwachsener Bauchspeck (in Scheiben von 3 Millimetern)  
 1 EL Olivenöl  
 1 Zwiebel  
 2-3 Knoblauchzehen  
 1 kleine Chilischote  
 3-4 kleine frische Bratwürste (Nürnberger oder italienische Salsicce)  
 ½ TL Fenchelsamen  
 2 Bleichselleriestangen  
 200 g Risottoreis  
 1 Glas Weißwein  
 Salz  
 Pfeffer  
 circa 1 l Brühe  
 8-10 kleine Cocktailtomaten  
 30 g Butter  
 40 g geriebener Pecorino  
 2 gehäufte EL Ricotta oder Schichtkäse  
 Zitronenschale und -saft zum Abschmecken  
 eventuell Basilikum

Den Speck würfeln und im heißen Olivenöl auslassen, die fein gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Den gehackten Knoblauch und die sehr fein gewürfelte, entkernte Chilischote hinzufügen. Das Brät aus den Därmen lösen, zu kleinen Bällchen formen und mitdünsten.

Die Fenchelsamen hacken und hinzufügen. Schließlich die Selleriestangen fädeln, quer in Scheibchen schneiden und ebenfalls in den Topf rühren. Die Blätter aufbewahren. Erst jetzt den Reis hinzugeben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Die Brühe nach und nach angießen.



Aus frischer Bratwurst werden Wurstbrätbällchen geformt



Sobald der Reis schön bissfest, aber noch nicht ganz weich ist, die halbierten Tomätchen hinzufügen (wer die Arbeit nicht scheut, hat sie

Wer die Arbeit nicht zuvor mit kochendem Wasser überbrüht und gehäutet) und einige  
scheut, überbrüht und Minuten mitköcheln. Erst dann Butter, Pecorino und Ricotta  
häutet die Tomaten zuvor unterrühren, das macht den Risotto wunderbar cremig. Mit Zitrone  
abschmecken. Erst jetzt das Blattgrün vom Sellerie fein geschnitten  
unterrühren und nach Belieben Basilikum hinzugeben.

**Beilage:** Eine Beilage ist diesmal wirklich nicht nötig, allenfalls etwas krumiges Weißbrot.

**Getränk:** Diesmal kann es sogar ein Roter sein, ein junger Sangiovese, aus dem Chianti  
beispielsweise, aus der Romagna oder den Marken.

**Autoren:**

Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

**WebTV:**

 Der Beitrag im WebTV

[[http://www.wdr.de/themen/global/webmedia/webtv/getwebtvextrakt.phtml?  
p=500&b=044&ex=6](http://www.wdr.de/themen/global/webmedia/webtv/getwebtvextrakt.phtml?p=500&b=044&ex=6)]

---

Stand: 17.07.2009

© WDR 2009