Frankforder Risoddo (Frankfurter Risotto)





Zutaten:
1 Päckchen Griee Sooß Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle)
1 Zwiebel
Olivenöl oder Butterschmalz
100ml Apfelwein oder Weißwein
350g Risottoreis (Carnaroli, Vialone oder Arborio)
1L Brühe (Rindssuppe, Geflügelfond, Gemüsebrühe).
Salz &Pfeffer
4 Rindswürste von Gref Völsing

Zubereitung:
Die Suppe aufkochen und heiß halten.
Kräuter belesen, waschen und etwas klein schneiden.

Multi mit Messer oder Blender
Kräuter im Multi oder Blender mit ein wenig von der Suppe klein mixen.
Flexi mit grauer Gummilippe, Kochstufe, 140°C
Die Zwiebeln klein würfeln und mit dem Olivenöl anschwitzen.
Reis zugeben und glasig werden lassen.
Mit dem Wein ablöschen und den Wein komplett reduzieren lassen.
Etwas von der Suppe angießen.

Temperatur auf 100°C zurück stellen und Intervallstufe II
Immer wenn der Reis die Suppe aufgenommen hat etwas Suppe nachgießen. Wenn die Suppe nicht reicht mit heißem Wasser weiter machen. So lange bis das Risotto die gewünschte Schlotzigkeit erreicht hat.

Zum Schluß die gemixten Kräuter zugeben und mit S&P abschmecken. Noch ein oder zwei Minuten auf Kochstufe weiter rühren lassen.

Die Rindswürste in leicht gesalzenem Wasser heiß ziehen lassen (NICHT kochen) und das Risotto mit je einer Rindswurst servieren.