Barbera-Risotto

2 Schalotten	
1 Knoblauchzehe	beides fein hacken
2 EL Olivenöl	
40 g Butter	in Olivenöl und Butter andünsten
250 g Risottoreis	dazugeben und glasig dünsten
4 dl Barbera	alles ablöschen
6 dl heisse Rindsbouillon	dazu giessen bis der Reis bedeckt ist, ca. 20 Minuten köcheln lassen Bouillon immer wieder nachgiessen, bis der Risotto gar, aber im Kern noch bissfest ist
2 Luganighe à 175 g oder 2 Tessiner Salsiccie	in der Zwischenzeit bei kleiner Hitze in wenig Öl 10-15 Minuten braten
100 g Cicorino rosso	in Streifen schneiden
½ Bund glattblättrige Petersilie	fein hacken
40 g Butter	
50 g geriebener Parmesan	bis an die Würste alles unter den Risotto mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und noch 2-3 Minuten zugedeckt ruhen lassen
Salz und Pfeffer	
	Würste in Scheiben schneiden und auf dem Risotto verteilen Für 4 Personen eine währschafte Mahlzeit.

www.luigilengen.ch