

Hier und heute



Cremiges Kartoffel-Risotto mit roter Spitzpaprika und spanischer Chorizo

Wer es etwas deftiger mag, wird mit Lars Middendorfs Kartoffel-Risotto mit roter Spitzpaprika und krossgebratener spanischer Chorizo glücklich.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 6 Chorizo-Bratwürste
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 rote Spitzpaprika
- ca. 750 ml Gemüsebrühe
- kl. Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver (süß)
- 100 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Chorizo von der Haut befreien und in Würfel von ca. 1 cm Größe schneiden. Dann in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten.

Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die angebratene knusprige Chorizo aus dem Topf nehmen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel scharf anbraten.

Die Hälfte der Brühe und die Kartoffelwürfel mit in den Topf geben. Lorbeer, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und für ca. zwölf Minuten köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder umrühren und mit etwas Brühe auffüllen, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist.

Die Spitzpaprika halbieren und in 1 cm große Quadrate schneiden. Nach den zwölf Minuten die Paprika hinzugeben und diese zwei Minuten mitköcheln lassen.

Tipp: Immer wieder etwas Brühe hinzugeben, damit das Risotto schlotzig und cremig wird.

Zum Schluss nochmals abschmecken und den Parmesan unterrühren. Das Risotto in tiefen Tellern mit der knusprigen Chorizo anrichten. Mit etwas frisch gehackter Petersilie garnieren und servieren.