



R e z e p t

Panissa – Traditioneller Risotto nach Art von Vercelli

Zutaten für 6 Personen

- 250 g Borlotti-Bohnen (getrocknet)
- 1 Möhre
- 1 Stange Stauden-Sellerie
- 100 g Schweineschwarte
- Salz, Pfeffer

Für den Reis

- 400 g Risotto-Reis (z. B. Carnaroli, Sant'Andrea)
- 100 g Schweineschmalz
- 250 g italienische luftgetrocknete Mettwurst
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Brühe (Huhn oder Gemüse)
- 200 ml Rotwein (z. B. Barbera)
- 50 g kalte Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- Pfeffer, Salz, Olivenöl

Zubereitung

- Die Bohnen über Nacht einweichen.
- Mit frischem Wasser erneut aufsetzen, klein gewürfelte Möhre und Staudensellerie sowie die Schwarte am Stück zugeben. Rund eine Stunde lang kochen, bis die Bohnen weich sind. Vom Kochwasser 500 ml beiseitestellen.
- Mettwurst enthäuten und das Brät sehr klein zerhacken.
- Die Zwiebeln fein hacken und im Schweineschmalz bei mittlerer Hitze glasig dünsten, dabei leicht salzen.
- Den Reis einrühren, kurz mitdünsten. Portionsweise unter ständigem Rühren mit der Brühe köcheln, dann die Mettwurst einrühren, danach mit dem Rotwein weitermachen.
- Wenn der Wein verbraucht ist, die Bohnen mit Gemüse, aber ohne Schwarte mit dem Reis mischen
- Von nun an risottoartig weiter mit dem Kochwasser vorgehen, bis die Körner al dente gegart sind, aber der Risotto schön geschmeidig wirkt. Deckel auflegen und zehn Minuten ruhen lassen.
- Parmesan und eiskalte Butter unterziehen und servieren.

„Alles in Butter“ vom 10. August 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand