

RISOTTO MIT BOUTEFAS UND SPINAT

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- | | |
|---|--|
| 1 Boutefas (ca. 800 g),
geschält, in Würfel | in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett portionenweise ca. 3 Min. rührbraten, auf Haushaltspapier abtropfen |
| 1 Esslöffel Butter | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 1 Zwiebel , fein gehackt | andämpfen |
| 1 Knoblauchzehe , gepresst | beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist |
| 300 g Risottoreis (z. B. Carnaroli) | die Hälfte dazugießen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugießen, unter Rühren vollständig einkochen |
| 2 dl Weisswein (z. B. Chasselas) | unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln |
| 1 Liter Gemüsebouillon , heiss | mit der beiseite gestellten Wurst darunter-mischen, ca. 5 Min. fertig köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist |
| 200 g Blattspinat | würzen |
| 5 Esslöffel geriebener Gruyère | |
| nach Bedarf Salz, Pfeffer | |

Portion: 984 kcal, E 43 g, Kh 62 g, F 59 g



ALLES HAT EIN ENDE, NUR DIE WURST HAT ZWEI. WIRKLICH?

- > Die Waadtländer Boutefas entspricht nicht unserem gängigen Bild einer Wurst: Sie ist nämlich fast kugelförmig, mit Einkerbungen ähnlich einer Peperoni. Kleine Exemplare wiegen 600 g, grosse bringen gut und gern drei Kilogramm auf die Waage! Kein Wunder also, dass Boutefas, übersetzt aus dem Waadtländer Dialekt, «vertreibt den Hunger» bedeutet.
- > Statt 1 Boutefas 2 Waadtländer oder Neuenburger Saucissons verwenden.