

## Risotto mit Dabuwurst

### Zutaten:

- genug Butter
- Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Dabu-Wurst (oder ein anderer Grillschüblig mit Käse)
- 1 Stange Lauch
- 300 g Risotto-Reis (Carnaroli Finefood ist deluxe!)
- 2 dl Wein nach Wahl
- 8 dl Bouillon nach Wahl
- 2 Knoblauchzehen
- einige Fenchelsamen (oder ein Fencheltee-Beutel)
- Pfeffer

### Zubereitung

Eine Schmorpfanne auf den Herd stellen, Platte auf zweittiefster Stufe anwerfen. Ein gutes Stück Butter (ja nicht zu wenig) darin zerlassen und etwas Olivenöl hinzugeben. Den Lauch fein (aber nicht zu fein) schneiden und hinzugeben. Die Knoblauchzehen schneiden oder pressen und hinzu-geben. Ein Zweig Rosmarin aus dem Garten passt da auf jeden Fall auch noch rein. Das ganze zehn Minuten warm werden lassen, das Fett nimmt so herrlich den Geschmack des Knoblauchs und des Rosmarins an. In dieser Zeit die Bouillon in einer zweiten Pfanne vorbereiten und die Fenchelsamen oder den Fencheltee-Beutel ein paar Minuten darin ziehen lassen. Dann den Rosmarinzweig aus der ersten Pfanne nehmen, die Temperatur erhöhen, den Reis hinzugeben und mit dem Wein ablöschen, sobald er glasig ist. Dann immer wieder Bouillon hinzugeben. Wenn noch die Hälfte der Bouillon übrig ist, die Wurst in Scheiben zum Risotto geben und den Risotto weiter kochen, bis der ganze Sud weg ist. Zum Schluss den Sprinz frisch in den Risotto raffeln, mit Pfeffer abschmecken und genießen. Den Rest des Weines kann man problemlos dazu trinken.