



Weißwurstisotto mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

- ✂ 900 ml Fleischbrühe
- ✂ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pck.)
- ✂ 1 Zwiebel
- ✂ 2 EL Butter
- ✂ 1 EL Rapsöl
- ✂ 300 g Risottoreis, zum Beispiel Arborio oder Vialone
- ✂ 1 TL Salz
- ✂ 100 ml helles Weißbier
- ✂ 300 g Pfifferlinge, ersatzweise Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignons
- ✂ 4 Scheiben Zimmermann Bacon
- ✂ 200 g geriebener Allgäuer Bergkäse (oder einen anderen würzigen Hartkäse)
- ✂ 2 EL Butter
- ✂ ½ Bund glatte Petersilie
- ✂ Zitronensaft zum Abschmecken
- ✂ Salz, Pfeffer

Zubereitung | 25 min

- 1 Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. 2 Zimmermann Weißwürste enthäuten und anschließend in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
- 2 Restliche Würste pellen und würfeln. Zwiebeln würfeln und mit den Weißwurstwürfeln in 1 EL Butter und Rapsöl in einem Topf kurz anbraten. Reis und Salz zugeben. Umrühren, bis der Reis gleichmäßig vom Öl überzogen ist. Mit Weißbier ablöschen und Flüssigkeit reduzieren.
- 3 Nun die Brühe nach und nach zum Reis geben. Jedes Mal so lange reduzieren, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist, dann erneut Brühe zugeßen. Ab und zu umrühren, damit der Reis nicht am Boden ansetzt.
- 4 Nach ca. 20 Minuten ist der Reis gar, das heißt, er ist außen cremig und hat innen einen bissfesten Kern. Es sollte nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein.



Weißwurstisotto mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

- ✂ 900 ml Fleischbrühe
- ✂ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pck.)
- ✂ 1 Zwiebel
- ✂ 2 EL Butter
- ✂ 1 EL Rapsöl
- ✂ 300 g Risottoreis, zum Beispiel Arborio oder Vialone
- ✂ 1 TL Salz
- ✂ 100 ml helles Weißbier
- ✂ 300 g Pfifferlinge, ersatzweise Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignons
- ✂ 4 Scheiben Zimmermann Bacon
- ✂ 200 g geriebener Allgäuer Bergkäse (oder einen anderen würzigen Hartkäse)
- ✂ 2 EL Butter
- ✂ ½ Bund glatte Petersilie
- ✂ Zitronensaft zum Abschmecken
- ✂ Salz, Pfeffer

Zubereitung | 25 min

- 5 Backofen auf 80 °C Ober- / Unterhitzen vorheizen.
- 6 Pfifferlinge putzen. In der Zwischenzeit den Zimmermann Bacon knusprig anbraten. Im Backofen warm stellen. In die gleiche Pfanne 1 EL Butter geben, erhitzen und die Pfifferlinge anbraten. Nach 7 Minuten die Weißwurstscheiben zugeben und goldbraun anbraten. Salzen und ebenfalls warm stellen. Petersilie waschen, trocken schütten und fein hacken.
- 7 In das Risotto vor dem Servieren den geriebenen Käse und die Butter unterziehen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
- 8 Mit den Weißwurstscheiben, Speck und Pfifferlingen garnieren, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.