

# GYGAX

## ALPENKRÄUTER BRATWURST



## Zutaten für 4 Portionen

### 4 Stück Gygax Alpenkräuter Bratwurst

200 g Reis Venere  
20 g Butter  
20 g Bio Zwiebeln, gehackt  
10 g Knoblauch, gehackt  
1 dl Weisswein  
1 dl Rindsbouillon  
6 dl Weizen Bier  
100 g Parmesan, gerieben

20 g Butter  
20 g Bio Zwiebeln, gehackt  
10 g Knoblauch, gehackt  
1 dl Weisswein  
1 dl Rindsbouillon  
80 g Senf  
1 dl Vollrahm  
10 g Kurkuma  
20 g Roux  
Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Butter anschwitzen, Reis begeben und kurz anziehen. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. Danach mit kräftiger Rindsbouillon aufgiessen und ebenfalls einreduzieren. Unter ständigem Rühren regelmässig etwas Bier hinzufügen bis der Risotto fast fertig ist.

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und mit Weisswein ablöschen. Etwas einreduzieren und mit Rindsbouillon auffüllen. Den Senf und den Rahm aufgiessen und einreduzieren. Mit etwas Kurkuma würzen, abschmecken und mit Roux binden.

Die Bratwürste gleichmässig braten bis sie gar sind.

Den Risotto mit Bier und Parmesan aufmontieren und vollenden.



Das abgebildete Anrichtegeschirr stammt aus Privatbesitz