

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Zwiebeln schälen und getrennt voneinander in kleine Würfel schneiden.

Eine Zwiebel auf mittlerer Stufe in einem heißen Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten. Den Reis hinzufügen und rühren, bis er glasig ist.

Mit dem Wein ablöschen.

Wenn der Wein verkocht ist, die Hitze reduzieren und die Brühe kellenweise einrühren, bis die Flüssigkeit von dem Reis aufgesogen ist. Salzen und pfeffern.

Die Chorizo pellen und in Scheiben schneiden.

Das Hähnchenfleisch würfeln.

Die zweite Zwiebel im restlichen Öl bei mittlerer Hitze andünsten.

Chorizo und Hähnchenfleisch zugeben und 10 Minuten unter regelmäßigem Wenden mit braten. Anschließend unter das Risotto heben.

Guten Appetit!

Risotto mit Chorizo und Hühnchen

Zutaten

250 g **Arborio-Reis** (Risotto Reis)

1 scharfe **Chorizo**

2 **Hähnchenbrustfilets**

300 ml **Weißwein**

1 liter heiße **Gemüsebrühe**

2 **Zwiebeln**

2 EL **Olivenöl**

Salz und Pfeffer

Kategorie: Herzhaft