

# Scharf - pikanter Risotto Vin - Santo mit Chorizo

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche für Risotto Liebhaber mit spanischem Flair

## Zutaten

- 300 g Risotto Reis oder Rundkorn - Reis
- 250 g Chorizo ohne Haut, in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten, halbiert
- 500 ml Hühnerbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 Cl trockener Weißwein
- 5 Cl Vin - Santo oder Sherry medium
- 2 El Olivenöl
- 50 g Butter
- 70 g geriebener Parmesan, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, die Chiliwürfelchen und die Chorizoscheiben dazu geben, kurz mit angehen lassen. Den Reis zu fügen, ebenfalls kurz mit anrösten.

### **Schritt3**

Mit dem Weißwein und Vin - Santo aufgießen und unter ständigem Rühren völlig einkochen lassen.

### **Schritt4**

Nach und nach immer wieder die Hühnerbrühe angießen, reichlich rühren, damit der Risotto nach ca. 20 min. schön "schlotzig" und trotzdem "bissfest" wird.

### **Schritt5**

Zum Schluss die Kirschtomaten unterheben, ebenso den Parmesan und die Butter; nachschmecken, noch 3 min. am Herdrand quellen lassen.

### **Schritt6**

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, mit spanischem flair

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharf-pikanter-risotto-vin-santo-mit-chorizo/>