



Risotto mit Steakwürfeln vom walisischen Rind (g.g.A.) mit Chorizo und Butternut-Kürbis

Zutaten

- 225 g Rumpsteak oder Sirloin Steak vom Walisischen Rind, in kleine Würfel geschnitten
- 15 ml (1 EL) Öl
- 50 g Chorizowurst, gehäutet und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 1/2 Butternut-Kürbis, entkernt, geschält und in Würfel geschnitten
- 225 g Arborio-Risottoreis
- Schwarzer Pfeffer
- 900 ml Rinderbrühe
- 25 g (1 flacher EL) geriebener Parmesan

Zubereitung

1. In großer Pfanne Walisische Rundfleischwürfel, Chorizo und Zwiebel in heißem Öl 2–3 Minuten anbraten. Kürbis und Reis dazugeben. Alles miteinander vermengen. Beginnen, Rinderbrühe hinzuzugeben und durchgehend rühren. Ohne Deckel insgesamt 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder rühren und nach und nach Rinderbrühe hinzugeben.
2. Parmesan über Risotto streuen und servieren.



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt: Steak