



ALEXANDRA UND RENÉ
DUSS-GALOPPI

HOTEL SPORTING
6196 MARBACH
www.hotelsporting.ch

LAMMBRATWÜRSTLI AUF KRÄUTER-RISOTTO



Für 10 Personen

1 kg Lammwurstfleisch vom
Skuddenschaf
900 g Halsspeck
7 g Zwiebelpulver
1 g Knoblauchpulver
3 g Pfeffer Tropic gemahlen
1 g Kümmel gemahlen
1 g Thymian getrocknet
2 g Majoran getrocknet
1 g Rosmarinpulver
38 g Salz
Schweinsdärme 28/30

1 dl Olivenöl
250 g Zwiebeln gehackt
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Lorbeerblatt
500 g Reis (Vialone)
2,5 dl Weisswein
5 dl Bouillon
Rahm, Sbrinz

50 g Olivenöl
2 g Salz
10 g Basilikum
10 g Majoran
10 g Oregano
10 g Thymian

Lammbratwüstli

Ein Teil der Schweinsdärme im lauwarmen Wasser einweichen und gut durchspülen. Das Lammwurstfleisch und den Halsspeck in lange Stücke schneiden und mit den Gewürzen und dem Salz marinieren. Anschliessend durch den Wolf drehen und die Masse von Hand sehr gut mischen, bis sie schön bindet. Die Masse in den Wurstfüller einfüllen und die gewaschenen Schweinsdärme über den Ausgang streifen. Nachher die Lammwurstfüllung vorsichtig in die Därme füllen. Immer zwei Lammwüstli à 90g zusammen als Paar servieren. Im Steamer bei 85 °C während 20 Minuten dämpfen und sofort im Eiswasser kühlen.

Risotto

Zwiebeln in Olivenöl anziehen. Reis dazugeben und ebenfalls mitdünsten. Lorbeer begeben und die Knoblauchzehen dazupressen. Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Auf dem Herd während 12 Minuten kochen und evtl. Bouillon nachgießen. Nachher ein Löffel Kräuterpaste dazugeben und mit Rahm und Sbrinz verfeinern.

Kräuterpaste

Alle Kräuter vorsichtig zupfen, im Mixer mit Olivenöl und Salz gut pürieren. In Glas abfüllen und evtl. mit Olivenöl nachgießen, damit die Kräuterpaste gut konserviert ist.

**Tipp: Genauso köstlich werden die Bratwürste mit Lama- oder Büffel-
fleisch!**



Gastro-Partner Gutscheine – kommen immer gut an!

Die Gutscheine können bei allen Gastro-Partnern eingelöst werden & sind im Biosphärenzentrum erhältlich.