Polentasuppe mit Luganighe

Risotto mit der Schweinswurst Luganighe gehört zu den Klassikern der Tessiner Küche.

Die würzige Wurst aus grobem Brät passt aber nicht nur zum Risotto, sie wird auch gern zusammen mit Polenta angerichtet oder in einer Polentasuppe serviert. Man kann sie einfach in der Suppe ziehen lassen, oder auch vorab anbraten, sie wird damit etwas kräftiger im Geschmack. Würfelchen einer roten Peperoni schmecken nicht nur gut in der Suppe, sie geben ihr auch ein paar schöne Farbtupfer.

Zutaten (2 Portionen)

30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
10g	Tafelbutter
5dl	Gemüsebouillon
5cl	Weisswein
1	Lorbeerblatt
40g	Vollrahm
50g	rote Peperoni
1-2	Luganighe à 100g
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Tafelbutter andünsten. Die Butter darf dabei auch leicht braun werden, das gibt einen guten, leicht nussigen Geschmack. Mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen, die Bouillon zugiessen, das Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Maisgriess einrühren und 30 Minuten köcheln lassen, dabei öfters aufrühren, damit sich der Mais nicht am Pfannenboden festsetzt.

Peperoni klein würfeln. Luganighe in Bratbutter anbraten, aber nicht durchbraten, zu

Stücken schneiden und zusammen mit der Peperoni in die Suppe geben. Weitere 20 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugiessen und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.

Suppe anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.