Panissa

Das beliebte italienische Reisgericht mit deftiger Einlage

Leicht | 4 Portionen | 65 min.



Panissa ist ein beliebtes italienisches Reisgericht – ganz ähnlich dem Risotto, aber mit zusätzlichen, reichhaltigen Zutaten. Die typischen Zutaten sind neben Risotto auch weitere Reissorten, wie Arborio- oder Carnaroli-Reis, meist auch Bohnen, Zwiebeln und Salami. Genau wie beim Risotto ist für das sämige Gericht vor allem eins angesagt: gut rühren! Zwischen dem Piemont und der Lombardei ist das Gericht sehr verbreitet, besonders in der Gegend um Vercelli in der Nähe von Mailand. Die Saisonarbeiter der Reisfelder haben die Panissa vermutlich eingeführt. Je nach lokalem Dialekt ist das Gericht auch als Paniscia oder Panizza bekannt.

Zutaten

50 g Pancetta (magerer, gewürzter Bauchspeck aus der Toskana) (Alternativ kann auch Bauchspeck verwenden)

50 g Salame della duia (milde Salami vom Schwein aus dem Piemont) (Alternativ k annst du eine andere weiche Salami verwenden)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

2 Stangen Sellerie

1 Liter Fleischbrühe

1 Bund frischer Rosmarin (etwa 30 g)

300 g Risotto-Reis

250 ml fruchtiger, italienischer Rotwein

400g ORO di Parma stückige Tomaten

400g Dose Borlotti-Bohnen (eine Bohnensorte aus Italien) (Alternativ k annst du eine andere Bohnensorte verwenden, wie z.B. Cannellini)

4 Zweige frische glatte Petersilie

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

4 EL geriebener Parmesan

Verwendete Produkte:

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schneide Pancetta und Salami in etwa 1 cm große Stücke. Die Zwiebeln und Karotten kannst du nun schälen und anschließend zusammen mit den Selleriestangen in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Sieb lässt du die Bohnen abtropfen. Und zum Schluss der Vorbereitung: Hacke die Petersilie und den Knoblauch fein und reibe den Parmesan.

Schritt 2: Die Brühe

Gib die Brühe und den frischen Rosmarin in einen Topf. Lass das Ganze aufkochen und auf sehr kleiner Flamme weiter köcheln.

Schritt 3: Den Pancetta und das Gemüse hinzufügen

Jetzt kommen die Pancetta- und Salamiwürfel in eine Pfanne. Erhitze sie auf mittlerer Stufe und lasse das Fett aus. Gib dann das Gemüse – bis auf die Bohnen – hinzu und gare es etwa 10 Minuten. Rühre die Mischung dabei regelmäßig um.

Schritt 4: Der Reis

Bei diesem italienischen Reisgericht darf natürlich der Reis nicht fehlen: Schwitze ihn in der Pfanne für zwei Minuten an. Jetzt noch den Wein unterrühren und weiter köcheln lassen. Gib die stückigen Tomaten nach und nach auch die Brühe zum Reis hinzu. Dabei immer gut rühren und insgesamt weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5: Das Finale

Mit der letzten Schöpfkelle kannst du nun auch die Bohnen hinzugeben. Alles gut umrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.Kurz vor dem Servieren kommt noch die fein gehackte Petersilie, Butterstückchen und den Parmesan dazu. Das italienische Reisgericht Panissa ist ein köstlicher Gaumenschmaus. Wir wünschen einen guten Appetit. Semplicemente delizioso!



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte