

Kürbisrisotto

400 g Kürbis
2 mittlere Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

In mittelgrosse Würfel schneiden.

Beides schälen und klein schneiden.

wenig Olivenöl

Eine mittlere Pfanne erhitzen
in die Pfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch
beigeben, etwas andünsten, Kürbiswürfel dazu
und etwas weiterdünsten.

wenig Weisswein

ablöschen, solange auf mittlerer Hitze lassen,
dass
der Kürbis noch Biss hat. Dann aus der Pfanne
nehmen, ein wenig ausbreiten, damit der Kürbis
nicht verkocht.

400 g Risottoreis

in wenig Olivenöl andünsten mit einem Schuss
Weisswein ablöschen und immer nur soviel
Gemüsebouillon auffüllen dass der Risotto
gerade
bedeckt ist.

Etwa 1.2 Liter heisse Gemüsebouillon

Beim Risottokochen ist darauf zu achten dass der
Risotto immer gerührt wird. So wird er schön
sämig
und bindet durch die eigene Stärke leicht ab.

Den Kürbis gegen Ende zum Reis geben und
noch
einmal aufkochen.

50 g geriebener Parmesan
50 g Vorzugsbutter

Am Ende der Kochzeit beigeben, etwa 5 Minuten
zugedeckt an der Wärme stehen lassen.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam