



Kürbis-Kokos-Risotto von ursinak

Mengen für 10 Personen

Butter, gehackte Zwiebeln, gehackter Knoblauch, halbierte Chili, Curry, gehackter Ingwer in Pfanne andünsten.

Reis zugeben, glasig andünsten und mit Wein ablöschen.

1/2 Menge Bouillon und eingeschnittene Zitronengrasstängel zugeben.

15 min bevor Reis fertig ist Kürbiswürfel dazugeben, damit sie bis am Ende weichgekocht sind. Schrittweise Bouillon zugeben, aber nicht alles.

5 min bevor Reis fertig ist Kokosmilch zugeben und Risotto in den letzten Minuten auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Gegebenenfalls abschmecken oder Bouillon dazugeben, falls zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist.

Risotto vom Herd nehmen. Minzblätter und gehackter Koriander untermischen.

Kokosstreusel zum bestreuen in Schüsselchen dazuservieren.

Quelle: Orinocco

Tags: Einfach, Vegan, Laktosefrei, Vegetarisch

Ausrüstung: Rüstmesser

100 g Butter	
3.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken
15 g Chilischoten	längs halbiert, nach Geschmack Samen entfernen
15 g Curry	
50 g Ingwer	fein gehackt
850 g Risottoreis	
2.0 dl Weisswein	
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	
20 g Minze (frisch)	Blätter abgezupft
20 g Koriander	fein gehackt
4.0 dl Kokosmilch	
850 g Kürbis	in 4cm, ca. gleichgrosse Würfel geschnitten
100 g Kokosnuss-Raspel	
2.0 Stück Zitronengrasstängel	

Wenn Kürbis nicht Saison hat, kann er einfach ersetzt werden.

z.B. Knollensellerie-Stangensellerie-Lauch, Pastinaken-Karotten, Süsskartoffel

Bei jedem Gemüse muss jedoch die individuelle Garzeit (abhängig auch von der Grösse der Stücke) beachtet werden. Süsskartoffel z.B. kocht schneller weich als Knollensellerie.