

## Kürbis-Kokos-Risotto von ursinak

Mengen für 23 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, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch

Ausrüstung: Rüstmesser

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 230 g Butter                  |  |
| 6.9 Stück Zwiebeln            | fein hacken                                    |
| 6.9 Stück Knoblauchzehen      | fein hacken                                    |
| 34.5 g Chilischoten           | längs halbiert, nach Geschmack Samen entfernen |
| 34.5 g Curry                  |  |
| 115 g Ingwer                  | fein gehackt                                   |
| 1.96 kg Risottoreis           |  |
| 4.6 dl Weisswein              |  |
| 4.14 Liter Bouillon (flüssig) |  |
| 46 g Minze (frisch)           | Blätter abgezupft                              |
| 46 g Koriander                | fein gehackt                                   |
| 9.2 dl Kokosmilch             |  |
| 1.96 kg Kürbis                | in 4cm, ca. gleichgrosse Würfel geschnitten    |
| 230 g Kokosnuss-Raspel        |  |
| 4.6 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.