



Kürbisrisotto

von Andrew Grand

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Kreuzkümel, Salz

1.25 kg Kürbis	Kürbisfleisch (Hokkaido oder Butternut) Den Kürbis schälen (bei Hokkaido nicht notwendig), entkernen und in kleine Würfel schneiden.
1.0 kg Risottoreis	Zwiebel schälen und hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Die Gehackten Zwiebeln darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Etwas von der heißen Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen, Kürbis dazugeben und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen. Risotto mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Orangensaft oder Curry (je nach Lust, Laune und Geschmack) abschmecken. Kurz vor dem Servieren frische Butter darunter ziehen. Nochmals Abschmecken und in eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit Kürbiskernen bestreuen und mit Crema di Balsamico verzieren.
3.0 Stück Zwiebeln	grosse
5 dl Weisswein	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon für Vegis sonst Rindbouillon wegen dem intensiveren Geschmack.
150 g Butter	
200 g Parmesan	
1.0 dl Orangensaft	Je nach Bedarf und Geschmack. Kann zu Verflüssigung vom Risotto verwendet werden wenn der Risotto am Schluss noch zu trocken ist.

Kurbiskerne und Öl zu Verfeinerung