

Tessiner Kürbisrisotto von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

1.5 kg Risottoreis	
3.4 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen und auf der ausgeschalteten Wärmequelle 30min oder länger quellen lassen.
9 cl Olivenöl	
300 g Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
48 g Pepperonchini	längs aufschneiden, entkernen und in Streifchen schneiden
2.5 kg Kürbis	klein würfeln und mit Thymian, Rosmarin und Majoran würzen und mitdünsten
6.0 dl Weisswein	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Weisswein und die Hälfte der Bouillon dazugeben. Bei kleiner Hitze 10 bis 12min köcheln
5.0 dl Vollrahm	
625 g Mascarpone	Gegarten Reis, Rahm und Mascarpone unterrühren. Der Risotto soll sämig sein, bei Bedarf noch mehr Bouillon unterrühren. Mit Pfeffer würzen.
160 g Reibkäse	vor dem Servieren Käse unterrühren. Evtl. mit wenig Olivenöl abrunden.