Tessiner Kürbisrisotto von Quirli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Mayoran, Pfeffer, Rosmarin

750 g Risottoreis	
1.7 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen und auf der augeschalteten Wärmequelle 30min oder länger quellen lassen.
4.5 cl Olivenöl	
150 g Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
1.25 kg Kürbis	klein würfeln und mit Thymian, Rosmarin und Mayoran würzen und mitdünsten
3.0 dl Weisswein	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Weisswein und die Hälfte der Bouillon dazugeben. Bei kleiner Hitze 10 bis 12min köcheln
2.5 dl Halbrahm	
313 g Mascarpone	Gegarten Reis, Rahm und Mascarpone unterrühren. Der Risotto soll sämig sein, bei Bedarf noch mehr Bouillon unterrühren. Mit Pfeffer würzen.
80 g Reibkäse	vor dem Servieren Käse unterrühren. Evtl. mit wenig Olivenöl abrunden.