

Kürbisrisotto

Kürbisrisotto

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [27.10.2021](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen

200	gr	Risottoreis (Carolina)
300	gr	Kürbis gerüstet
100	gr	Butter (50 gr)
1	stk	Zwiebel fein gehackt
2	stk	Lorbeerblatt
2	EL	Olivenöl
6-8	dl	Gemüsefond (fertig oder Paste)
1/2	dl	Weisswein
50	gr	Parmesan gerieben
	restliche	Butter
		Salz/Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten: den gerüsteten Kürbis in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung Olivenöl, $\frac{1}{2}$ von der Butter mit den Zwiebeln andünsten, Reis beifügen und mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen.

Mit 1/3 Bouillon angießen und immer rühren und leicht köcheln, Lorbeerblatt dazu, in Abständen immer etwas Bouillon beigeben, die Masse muss schön sämig werden.

Der Risotto muss einen leichten Biss haben, zuletzt den geriebenen Parmesan und die restlichen Butterflocken beigeben und abschmecken.