

## 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: Vegetarisch, Einfach, Laktosefrei, Vegan

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.