

Kürbisrisitto HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

125 g Zwiebeln	fein hacken
1.0 kg Kürbis	Würfel schneiden
50 g Bratbutter	Butter warm werden lassen, Zwiebel und Kürbis andämpfen.
750 g Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
5.0 dl Weisswein	dazu giessen, vollständig einkochen.
40 g Bouillion	20g=in 1lt Wasser Bouillon unter Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20Min. unter gelegentlichen Rühren köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
150 g Mascarpone	Pfanne von der Platte nehmen, Mascarpone & Käse darunter mischen.
40 g Reibkäse	
0.1 g Pfeffer	Salz & Pfeffer zum würzen
* 5 Prise Salz	
100 g Reibkäse	auf den Tisch, zum bereichern

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g