

Kürbisrisotto (Betty Bossi) von fiore

Mengen für 10 Personen

Und so wirds gemacht:

Kürbis schälen, entkernen, in Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbis und Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse darunterühren, würzen.

1.25 kg Kürbis

160 g Zwiebel

5.63 cl Olivenöl

875 g Risottoreis

2.25 Liter Bouillon (flüssig)

125 g Butter

100 g Sprinz

3.0 Prise Salz

10 g Pfeffer