

Tessiner Kürbisrisotto von Quirli

Mengen für 12 Personen

Gewürze: Majoran, Thymian, Pfeffer, Rosmarin

900 g Risottoreis	
2.04 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen und auf der ausgeschalteten Wärmequelle 30min oder länger quellen lassen.
5.4 cl Olivenöl	
180 g Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
1.5 kg Kürbis	klein würfeln und mit Thymian, Rosmarin und Majoran würzen und mitdünsten
3.6 dl Weisswein	
6.0 dl Bouillon (flüssig)	Weisswein und die Hälfte der Bouillon dazugeben. Bei kleiner Hitze 10 bis 12min köcheln
3.0 dl Halbrahm	
375 g Mascarpone	Gegarten Reis, Rahm und Mascarpone unterrühren. Der Risotto soll sämig sein, bei Bedarf noch mehr Bouillon unterrühren. Mit Pfeffer würzen.
96 g Reibkäse	vor dem Servieren Käse unterrühren. Evtl. mit wenig Olivenöl abrunden.