heute gibt es...

Kürbisrisotto

Zutaten: (für 3 Personen)

- 35g Butter
- 300g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel
- 300g Butternut-Kürbis
- 125ml Weißwein
- 1l Gemüsebrühe – lieber noch ca. 200ml mehr parat haben
- 1-2 Rosmarinzweige, mit einem Faden gut zusammengebunden
- 40g kalte Butter
- 50g frisch geriebenen Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Anmerkung zu Beginn: Die Gemüsebrühe sollte während der Zubereitung in einem Topf heiß gehalten werden, ohne dabei zu kochen.

1. Den Kürbis schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und beiseite Stellen.
2. Die geschälte Zwiebel fein würfeln. Die 35g Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin andünsten.
3. Sobald die Zwiebel glasig ist, gibt man die Kürbiswürfel dazu und brät diese kurz mit, bis diese gar sind.
4. Nun den Reis dazugeben und alles für etwa 6 Minuten gut mit einem Kochlöffel verrühren. Dabei die Rosmarinzweige nach der Hälfte der Zeit zum Reis dazugeben und weiterrühren.
   Anmerkung: Der Faden dient hier lediglich dazu, dass keine Rosmarinnadeln in dem Risotto landen.
   Wichtig: Achtet darauf, dass nach dem „tostare“ (rösten) des Reises, jedes Reiskorn von der Butter benetzt sein sollte.
5. Das Ganze anschließend mit dem Wein ablöschen und diesen unter ständigem Umrühren bei niedriger bis mittelstarker Flamme einkochen lassen.
6. Sobald der Wein fast vollständig verdampft ist, eine Suppenkelle heiße Brühe hinzugeben und umrühren.
   Nun kommt der eigentliche Kochvorgang des Risottos, der etwa 20 Minuten dauert und dazu dient den Reis quellen zu lassen.
   Dabei solltet ihr Folgendes beachten:

   - Unter gelegentlichem Umrühren immer wieder etwas von der Gemüsebrühe dazugeben, ohne dabei den Reis in zu viel Flüssigkeit zu kochen oder in zu wenig anbrennen zu lassen.
     Wichtig: Das Risotto nicht aus den Augen lassen. Es brennt schneller an als man denkt!

     Woran merke ich, wann der Reis Flüssigkeit benötigt?
     Ganz einfach: Bilde mit dem Kochlöffel eine Furche bis zum Topfboden. Fließt der Reis sofort wieder zusammen ist noch genug Brühe vorhanden. Also hierbei einfach weiterrühren.

Bleibt diese Furche dagegen länger bestehen, wird Flüssigkeit benötigt. Also eine Kelle Brühe dazugeben und unterrühren.
    - Ab der 15. Minute sollte man eher sparsam mit der Flüssigkeit umgehen, damit der Reis am Schluss nicht zu flüssig ist.
    - Der Reis sollte nach dem Kochvorgang noch bissfest sein, aber trotzdem „schleimig“. Sollte nach dem Liter Brühe der Reis noch zu fest sein, einfach weiter Brühe nachgießen.
    - Etwa eine Minute vor Ende der Kochzeit die Flamme so niedrig wie möglich einstellen und den Reis ruhen lassen.
7. Nach dem Kochvorgang die Rosmarinzweige entfernen, die kalte Butter – am besten in kleine Würfel geschnitten – und den Parmesan dazugeben und alles gut Verrühren.
8. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.
   Tipp: Ihr könnt mit einem einfachen Trick nachprüfen, ob euer Risotto die richtige Konsistenz hat. Einfach den Topf mit dem Reis zur Seite neigen. Schlägt euer Reis Wellen ist es perfekt