

heute gibt es...

Erdbeerrisotto

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/erdbeerrisotto/feed/0> Spargelrisotto – risotto agli asparagi <https://heute-gibt.es/spargelrisotto/> <https://heute-gibt.es/spargelrisotto/#respond> Sun, 10 May 2020 09:00:02 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=5031> Kennst du das, wenn man sich das ganze Jahr über auf bestimmte Obst- und Gemüsesorten freut und es kaum abwarten kann, bis diese wieder Saison haben? So geht es mir unter anderem mit Spargel. Ich liebe wirklich jede Spargelart und kann mich nie entscheiden, ob mir grüner, weißer oder gar violetter am Liebsten ist. Während der relativ kurzen Spargelzeit – hier in Deutschland hat Spargel meist von Mitte April bis Ende Juni Saison – gibt es das gesunde Gemüse sehr oft bei uns. Damit es einem nicht langweilig wird, wechseln wir die Zubereitungsart, kochen altbewährte Gerichte, versuchen uns aber auch immer wieder an neuen Rezepten.

<https://heute-gibt.es/spargelrisotto/feed/0> Kürbisrisotto <https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/> <https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/#comments> Sun, 03 Nov 2013 07:00:40 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=1100> Was ist euer Leibgericht?

[Bei mir steht auf Platz 1 der Desserts ganz klar Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern. Dafür würde ich \(fast\) alles tun](#) ☐

[Wenn es dagegen um herzhaftere Gerichte geht, dann ist meine „numero uno“ ein italienischer Klassiker. Dabei handelt es sich nicht, wie man vielleicht zunächst vermuten würde, um Pizza oder Lasagne, sondern um Risotto. Nichts geht über ein leckeres und gut gekochtes Risotto. Egal in welcher Variation es diesen gibt, ob mit Pilzen, mit Spargel oder mit Sonstigem: ich liebe ihn!](#)



So mancher Koch ist jedoch an der Zubereitung eines guten Risottos schon verzweifelt. Die lange Zubereitungszeit und das ständige Rühren sind die Hauptgründe, wieso sich viele nicht an das Kochen

dieses Gerichtes trauen. Angebrannter, zu fester oder zu stark verkochter Reis sind die Hauptgründe für das Scheitern.

Dabei ist es gar nicht so schwer, ein originalgetreues Risotto herzustellen, wenn man erst weiß, worauf man achten muss.

Da wir uns noch in der Kürbiszeit befinden, habe ich mich dazu entschlossen ein Kürbisrisotto zu kochen, dass typisch für den Norden Italiens ist. Hierbei habe ich versucht, jeden Schritt genau zu erklären und an Schlüsselstellen hilfreiche Tipps zu geben.

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...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/feed/](https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/feed/) 20