



Kürbis-Risotto

Zutaten:

500 g Kürbisfleisch, 1 l Hühnerbrühe (Instant), 50 g Frühstücksspeck, 1 kleine Zwiebel, 50 g Butter, 350 g Risotto-Reis, Salz, Muskat, 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne, 50 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in Butter oder Margarine andünsten, Gemüsebrühe hinzugeben und den Kürbis dünsten bis er weich ist. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, würfeln und in Butter oder Margarine anbraten, den Reis einstreuen und mit Weißwein ablöschen.

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen) und Fleisch in kleine Würfel schneiden. In der Brühe kochen, bis es zerfällt. Anschließend fein pürieren. Speck fein würfeln. Zwiebeln schälen und hacken. Beides in der Butter hellgelb dünsten. Reis zugeben, mit Salz und Muskat würzen, den Wein angießen und einkochen lassen. Dann nach und nach die Kürbisbrühe zufügen und dünsten lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Zum Schluss Sahne und Käse untermischen.

Tipp: Passt als Beilage zu Fisch und hellen Fleischgerichten.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team