SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kürbis-Risotto | Safran | Orangenpfeffer

Zubereitungszeit: 55 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten

200 g Risotto-Reis

1 Esslöffel Olivenöl

0.2 l Weißwein

150 g Hokkaido-Kürbis, in kleine Würfel geschnitten

1 g Safranfäden

80 g Parmesan, fein gerieben

Salz

1 Esslöffel Orangenpfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Schalottenwürfel mit dem Reis im Olivenöl kurz anschwitzen und sofort mit dem Weißwein ablöschen.

2. Den Risotto langsam unter ständigem Rühren und Zugabe von heißer Gemüsebrühe nach und nach bissfest

garen. Das dauert etwa 17-20 Minuten. Der Risotto-Reis zieht noch nach, also ruhig etwas früher aufhören, als der gewünschte Garpunkt erreicht wird.

3. Nun den Kürbis und die Safranfäden zugeben und einrühren.

4. Nach 1-2 Minuten den Parmesan unterheben und den Risotto anrichten. Mit etwas Orangenpfeffer bestreuen.

5. Der Risotto sollte sämig und nicht zu fest oder zu flüssig sein. Eventuell kurz vor dem Anrichten noch etwas mit Flüssigkeit korrigieren. Der Safran kann auch schon früher dem Risotto zugefügt werden, dann schmeckt er stärker heraus.