MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Risotto alla Zucca



45 Minuten / Mittel / Herbst

Der Herbst ist die Zeit, in der Kürbis in der italienischen Küche seinen großen Auftritt hat. Unser Kürbisrisotto bringt die goldene Farbe und den mild-süßen Geschmack dieses beliebten Herbstgemüses auf wunderbar cremige Weise zur Geltung. Das Risotto verbindet die natürliche Süße des Kürbisses mit dem feinen Geschmack von Parmesan und einem Hauch von frischem Gewürzen, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen den Aromen zu schaffen. Dieses Gericht ist die ideale Wahl für gemütliche Herbstabende – wärmend, reichhaltig und voller saisonaler Köstlichkeiten, die die Essenz des italienischen Herbstes auf den Teller bringen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

320g Carnaroli-Reis
400g Kürbis (vorzugsweise Mantovana oder Delica)
1 kleine Zwiebel
1 Liter Gemüsebrühe (mit Sellerie, Karotte, Zwiebel)
1 Glas trockener Weißwein
50 g Butter
50 g geriebener Parmigiano Reggiano
2 Esslöffel natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Muskatnuss (optional)
Rosmarin oder Salbei (optional, zum Würzen)

ZUBEREITUNG

Den Kürbis putzen, Schale und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 Esslöffel natives Olivenöl

extra erhitzen und die fein gehackte Zwiebel anbraten. Dann den Kürbis hinzugeben und etwa 10 Minuten lang kochen. Eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Um den Kürbis noch aromatischer zu machen, füge einen Zweig Rosmarin oder ein paar Salbeiblätter hinzu.
In einer großen Pfanne die Butter mit einem Löffel nativem Olivenöl extra erwärmen. Den Reis dazugeben und einige Minuten unter ständigem Rühren rösten, bis er glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und den Alkoholanteil verdampfen lassen. Sobald der Wein verdampft ist, nach und nach die kalte Brühe hinzufügen (jeweils eine Schöpfkelle) und verrühren. Warte bis die Brühe aufgesogen ist, bevor du weitermachst. Nachdem der Reis etwa 10 Minuten lang gekocht wurde, füge den gekochten Kürbis hinzu. Häufig umrühren, damit er nicht anbrennt. Wenn der Reis al dente gekocht ist (ca. 18 Minuten), schalte den Herd aus. Die restliche Butter und den geriebenen Parmigiano Reggiano hinzufügen. Kräftig mischen, um das Risotto cremig zu machen. Lasse das Risotto abgedeckt einige Minuten ruhen. Am besten mit Kürbiskernen und etwas Ziegenkäse dekoriert servieren.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Risotto Carnaroli 500g von Gallo, Tafelwein bianco, Parmigiano Reggiano ca. 300 g - 24 Monate von Montanari Gruzza, Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 250ml IT-BIO-018 von Barbara, Butter 82 % oGt von Almbua

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte