RISOTTO MIT KÜRBIS

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

15

leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS RISOTTO

200 g	Zwiebel(n), fein gehackt
4	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
40 g	Butter
600 g	Risottoreis
250 ml	Weisswein
1.5 Liter	Klare Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
80 g	Sbrinz, gerieben

FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

1 kg	Kürbis, gewürfelt
40 g	Butter
5 g	Currypulver
	Salz
	Pfeffer
250 ml	Klare Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Risottoreis dazugeben, gut untermischen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen.
2. Mit ca. einem Drittel der klaren Bouillon aufgiessen. Immer wieder umrühren, bis die Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang solange mit der restlichen Bouillon wiederholen, bis der Reis gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit geriebenem Parmesan abrunden.
4. Für das Kürbisgemüse den Kürbis in Butter andünsten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen, mit klarer Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme dünsten.
5. Das Kürbisgemüse auf dem Risotto anrichten.