

Kürbisrisotto

Bestes Kürbis Risotto Rezept - Risottoreis mit Hokkaido-Kürbis, Parmesan und Crème fraîche einfach selber machen.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 900 ml Gemüsefond
700 g Hokkaido-Kürbis
2 - 3 Schalotten
50 g Parmesan
6 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
150 ml Weißwein
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Limettensaft
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Wie mache ich cremiges Kürbisrisotto selbst?:

1 Kürbisrisotto vorbereiten:

Gemüsefond zum Kochen bringen. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel (etwa 1 x 1 cm) schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben.

2 Kürbisrisotto zubereiten:

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und dünsten, bis der Reis glasig wird. Dann mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den heißen Gemüsefond hinzufügen. Immer nur so viel heiße Flüssigkeit zugeben, wie der Risotto aufnehmen kann.

Risotto schwach köcheln lassen, ab und zu mit dem Kochlöffel umrühren, so dass immer Bewegung im Topf ist. Nach 5 Min. den Kürbis hinzufügen. Kürbisrisotto noch etwa 15 Min. weiterkochen. Crème fraîche und Parmesan unterrühren und mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kürbisrisotto mit gehobeltem Parmesan, Rucola und gerösteten Pinienkernen servieren.
- Wenn der Kürbisrisotto ohne Weißwein zubereitet werden soll, diesen durch Gemüsefond ersetzen.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.

