

Mahlzeit!

Risotto gibt es in sehr vielen Varianten, vegetarisch, mit Fleisch oder Meeresfrüchten. Je nach Art passe ich die jeweilige Brühe an, die das Herzstück eines Risottos ist und kräftig abgeschmeckt werden muss.

Die Version, die ich euch in diesem Video zeige, ist mit dem Kürbis als Begleiter eine fleischlose Variante. Die verwendete Brühe habe ich bereits in einem vorherigen Video vorgestellt. Wenn ich z.B. ein Risotto mit Pilzen koche, wandle ich die Brühe ab, indem ich 500 g Champignons hinzufüge. Bei einem Tomatenrisotto füge ich der Brühe klaren Tomatenfond bei.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Rezept für 4 Portionen**Risotto.**

1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein
1 l Gemüsebrühe
50 g kalte Butter
80 g Parmesan
10-15 Safranfäden
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Kürbis

700 g Butternusskürbis
Rapsöl
Salz
Zucker
Ingwerpulver
Currypulver
Chilipulver