

# Kürbis-Risotto

Eine tolle Farbe und ein wunderbarer Geschmack: Mit diesem Rezept gelingt ganz leicht das leckere Kürbis-Risotto.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Kürbisse</a>
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
300 g	Risottoreis
800 ml	Hühnerbrühe
400 ml	Weißwein (trocken)
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Paprikapulver
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für das **Kürbis-Risotto** zunächst den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend Petersilie waschen und fein hacken, danach Zwiebel pellen und ebenfalls klein hacken.
2. Als nächstes etwas Butter heiß werden lassen, den Kürbis hinzufügen und glasig garen, mit der Hälfte vom Wein aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und dabei bei mittlerer Hitze das Ganze gar dünsten lassen und auf die Seite stellen.
3. In der Zwischenzeit Butter heiß werden lassen und die Zwiebel glasig garen. Anschließend

den Reis begeben und ebenso glasig werden lassen. Danach mit den übrig gebliebenen Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leicht kochen lassen. Nach häufigem Umrühren die Hühnerbrühe (vorher zubereitet) begeben.

4. Kurz vor dem Ende der Kochzeit Parmesan, Sauerrahm und Kürbis unterheben. Alles gemeinsam nochmal heiß werden lassen und sofort servieren.

## **Tipp**

Garniert wird das Kürbis-Risotto mit einem Basilikumblatt.