

Kürbisrisotto mit Pilzen

Oh du liebe Kürbiszeit! Ich liebe Kürbis in alle Farben, Größen und Variationen! Es gibt so viele verschiedene Sorte, die ich noch nie selbst zubereitet habe - dafür wird es jetzt allerhöchste Zeit! Aber fangen wir erstmal mit dem ersten Rezept an: Ein Kürbisrisotto mit frischen Pilzen, abgelöscht mit Süßwein. Das perfekte Herbstgericht!

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Risottoreis, z. B. Arborioreis
- 1 kleiner Kürbis oder 1 Stück Kürbis (am einfachsten ist immer Hokkaido)
- 2 Schalotten (ich hatte keine mehr und hab daher einfach Lauchzwiebeln genommen, war auch super!)
- 300g Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze oder Pfifferlinge)
- 750ml Gemüsebrühe
- 100ml Süßwein (z. B. Muskatwein oder Madeira-Wein)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Mascarpone
- 50g (oder mehr) Parmesan

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, entkernen, ggf. schälen und in Stücke schneiden (mundgerecht). Die Stücke in der Brühe zum kochen bringen und etwa 10 Minuten weich kochen. Währenddessen die Zwiebeln fein würfeln (oder bei Lauchzwiebeln in Ringe schneiden) und die Pilze putzen und in größere Stücke schneiden. Wenn der Kürbis weich ist, aus der Brühe schöpfen und zur Seite stellen. Die Brühe aufbewahren!

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln, die Pilze und den Reis anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Jetzt mit dem Wein ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach die noch warme Brühe dazugeben (ich gebe immer eine große Suppenkelle dazu) und bei mittlerer Hitze fast ganz einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit das Risotto nicht ansetzt. So lange

fortfahren bis der Reis im Kern noch ganz leicht Biss hat, aber außen weich gekocht ist. Jetzt die Kürbisstücke zum Risotto geben und den Herd ausmachen (sonst setzt alles an!). Die Mascarpone einrühren, den Parmesan reiben und unterheben. Das Kürbisrisotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und schön cremig rühren. Ein paar Minuten abgedeckt ziehen lassen. Mit etwas Parmesan und Pfeffer bestreuen und heiß servieren!



Guten Appetit!

Eure Paula
