

KÜRBISRISOTTO MIT KABANOS

FÜR 4 PERSONEN

35 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten:

1 bis 2 EL Amaretti (10 g, bzw. 7 Stück)
½ TL Kaffeepulver (gemahlener Kaffee)
je 1 Prise Zimt und Kardamom gemahlen
150g Houdek Kabanos (Klassik oder Käse)
1/2 Zwiebel
500 g Muskatkürbis
1 EL Butter
300 g Risottoreis (Arborio, vialone nano oder carnaroli)

80 ml Weißwein
¾ bis 1 l heißer Geflügelfond, ersatzweise Geflügelbrühe
½ Knoblauchzehe in Scheiben
¼ Vanilleschote
Salz
1 Prise Chili mild, gemahlen
1 EL Butter
40 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Für die Gewürzmischung die Amaretti fein zerstoßen, mit Kaffeepulver, Zimt und Kardamom vermischen. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, vom Kürbis die Schale wegschneiden, entkernen und das Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
3. Beides in einem breiten Topf bei milder Hitze in der Butter glasig anschwitzen, den Reis dazu geben und solange mitschwitzen lassen, bis die Reiskörner heiß sind.
4. Mit dem Wein ablöschen, einköcheln lassen, etwas Geflügelfond aufgießen, unter häufigem Rühren immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben und einziehen bzw. vom Reis aufsaugen lassen, bis die Reiskörner nach 15 bis 20 Minuten weich sind, aber noch Biss haben.
5. Nach gut 15 Minuten Knoblauch und Vanille mit in das Risotto geben. Sobald der Reis fertig ist, alle ganzen Gewürze wieder entfernen, mit Salz und Chili würzen und zum Schluss Butter und Parmesan mit den Kabanosscheiben unterrühren.
6. In tiefen warmen Tellern anrichten und mit ein wenig von der Amaretti-Gewürzmischung bestreuen.

Tipp:

Für die Gewürzmischung wird Zimt und Kardamom vorsichtig dosiert. Man kann die Mischung am Ende der Garzeit auch unter das Risotto rühren und noch ein wenig ziehen lassen, aber auch da nicht gleich die ganze Mischung hinein rühren, sondern lieber noch etwas nachwürzen.

