

## Kürbisrisotto

[Griaß di Rezepte](#)[Hausmannskost](#)[Herbst](#)[Österreichisch](#)[Reisgerichte](#)

### ZUBEREITUNG 🔍

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Schalotten und Kürbis darin glasig andünsten. Reis einstreuen und ebenfalls glasig andünsten. Mit Wein aufgießen, aufkochen lassen und etwa die Hälfte der Gemüsesuppe dazugeben. Mit etwas Rosmarin und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren den Reis weich dünsten. Dabei nach Bedarf nach und nach die Suppe zugießen (ca. 20–25 Minuten).

Kurz vor Ende der Garzeit Schlagobers einrühren und noch etwas dünsten lassen. Butter und Parmesan unterheben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### ZUTATEN 📋

450 g Hokkaido-Kürbis  
(geputzt, gewogen)

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

50 g Butter

350 g Rundkornreis

150 ml Weißwein

ca. 800 ml klare  
Gemüsesuppe

(nach Bedarf etwas mehr  
oder weniger)

125 ml Schlagobers

50 g geriebener Parmesan

etwas Rosmarin

Salz und Pfeffer