
DINKELREIS RISOTTO

MIT
HOKKAIDOKÜRBIS IM SPECKMANTEL



REZEPTKARTEN - ZUSAMMENGESTELLT VON **VERONIKA POSCH**



GUTES
GELINGEN!

DINKELREIS RISOTTO

MIT
HOKKAIDOKÜRBIS IM SPECKMANTEL

FÜR
4

ZUTATEN

1 Tasse Dinkelreis (250 ml)
125 ml Weißwein
500 ml Gemüsesuppe
1 Zwiebel oder Lauch oder Frühlingszwiebel
50 g Butter
25 g geriebener Parmesan
Öl, Salz, Pfeffer
1 kleiner Hokkaidokürbis
15 dag Speck in dünnen Scheiben

.....

RISOTTO

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem mittleren Topf in Öl glasig anschwitzen. Den Dinkelreis dazu geben und ebenfalls ca. 1 Minute anschwitzen lassen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Das Risotto sollte immer leise blubbern. Ist der Wein fast ganz eingesogen, wird ein Suppenlöffel Brühe dazu gegeben und weiter gerührt, bis dieser ebenso eingesogen ist. Nun so lange rühren und immer wieder Brühe dazugeben, bis der Reis noch etwas „Biss“ hat (ca. 30 Minuten). Anschließend das Risotto vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Die Butter und den geriebenen Parmesan kräftig unterrühren. Ganz wichtig! – Den Topf mit dem Deckel wieder verschließen und das Risotto noch 2 – 3 Minuten stehen lassen. Danach nochmals kurz umrühren und sofort servieren.

HOKKAIDOKÜRBIS IM SPECKMANTEL

Den Kürbis waschen, entkernen und mit der Schale in Spalten schneiden. Kürbisspalten mit dem Speck umwickeln, in eine Auflaufform mit Deckel geben (oder mit Alufolie zudecken) und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 30 Minuten garen. Garprobe machen! Wenn das Messer leicht die Schale des Kürbis durchstechen kann, sind die Kürbisspalten fertig. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und beachten, dass der Speck ja auch schon an sich salzig ist. Sie können auch andere Gemüsesorten verwenden z.B. Paprika, Cocktailtomaten, Melanzani. Das Gemüse sollte zuvor mit Salz, Öl und Kräutern mariniert werden.

**WEITERE KÖSTLICHE REZEPTE FINDEN SIE IM MÜHLENLADEN UND
AUF UNSERER WEBSEITE!**

GUTEN APPETIT!

WWW.POSCHMUEHLE.AT

BRÜHLGASSE 24, 8230 HARTBERG