



Gerstenrisotto



Zutaten (10 Personen)

0,40	kg	Rollgerste
200,00	g	Zwiebeln
0,75	kg	Kürbis, rotfleischig
5,00	cl	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
3,00	dl	Weisswein
3,00	dl	RAMA® Cremefine Fraîche 8 x 1.00 l
1,50	l	Gemüsebouillon nature KNORR
125,00	g	Parmesan, gerieben
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
5,00	g	Salz
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kürbis rüsten und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
- Zwiebeln rüsten und hacken
- Gemüsebrühe nach Anleitung zubereiten
- Rollgerste über Nacht in reichlich Wasser einweichen, danach abschütten

Zubereitung:

- Zwiebeln in Goldflex glasieren
- Rollgersten begeben und kurz mit anziehen



- Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon aufgiessen
- Kürbiswürfel kurz vor Ende der Garzeit begeben
- Gemeinsam fertig garen
- Zum Schluss Rama Cremefine Fraîche und Parmesan begeben
- Abschmecken und servieren