Kürbis-Risotto aus Neuengland

Zutaten für 4 Personen

500 ml Hühnerbrühe	selbst herstellen oder bereitstellen.
230 g Hokaido-Kürbis	auf einer Gemüsereibe sehr fein reiben.
1 mittelgroße Zwiebel	schälen und fein würfeln. Von einem
½ Bund Salbei	die Blätter zupfen, waschen, trockentupfen und fein hacken.
1 kleine Chilischote	waschen, in feine Ringe schneiden.
2 EL feinstes Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und die Chili-Ringe zugeben, kurz andünsten. Dann das Kürbisfleisch zugeben und etwa 5 Minuten garen.
200 g Risotto-Reis	sowie die gehackten Salbeiblätter zugeben und anschwitzen. Mit
100 ml Weißwein	ablöschen und so lange unter Rühren kochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Nach und nach mit der Hühnerbrühe aufgießen und einkochen lassen. Das dauert etwa 25 Minuten. Wenn der Reis weich ist, die Herdplatte ausschalten und
40 - 60 g Parmesan	sowie
1 EL Butter	Unter das Risotto ziehen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken, auf der ausgeschalteten Herdplatte 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Als Beilage zu Fleisch oder als Hauptgericht mit Salat sehr lecker.