

Rote-Bete-Risotto

by Andreas - Mittwoch, Dezember 19, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/rote-bete-risotto/>

Es gibt unzählige Varianten dieses norditalienischen Reisgerichtes. Eigentlich recht einfach herzustellen. Mit einem Haken: Man muss dabei bleiben und stetig umrühren, wenn der Reis im Topf köchelt und quillt, sonst brennt der Reis sehr schnell an.

400 gr. Risotto-Reis

2 Schalotten

150 gr. rote Bete (gekocht)

Geriebene Schale einer Zitrone

1 EL Olivenöl

1 ½ L Gemüsebrühe

5 EL Wermut

3 EL Betsaft

50 gr. geriebener Parmesan

50 gr. Butter

Pfeffer

Salz

Die beiden Schalotten fein würfeln und mit dem Olivenöl in einem großen Topf glasig anbraten. Nun den Risotto-Reis dazu geben und kurz anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen. Bei kleiner Flamme bei geöffnetem Deckel und gelegentlichem Umrühren quellen lassen. Unterdessen die rote Bete in kleine Würfel schneiden und mit dem Betsaft, dem Wermut und der geriebenen Zitronenschale beifügen. Nach etwa 25 Minuten ist der Reis weich und die Flüssigkeit aufgesogen. Dann die Butter und den geriebenen Parmesan unterheben. Kurz nochmals erwärmen und pfeffern und salzen.

Dazu passt gebratenes Fleisch, Fisch oder Ziegenkäse.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station