heute gibt es...

Rote-Bete-Risotto

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel
- 300g frische Rote Bete (ca. 1 große Knolle)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 250g Risotto-Reis (Typ Arborio*)
- 80ml trockener Rotwein
- 2 Rosmarinzweige
- ca. 1 Liter heiße Gemüsebrühe
- 30g geriebener Parmesan
- 20g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Ziegenfrischkäse als Topping (optional)

Empfohlenes Material:

- Einweghandschuhe, gegen das Abfärben der Rote Bete
- eventuell Teefilter* für die Rosmarinzweige

(* = Affiliate-Links)

Zubereitung:

1. Die Schalotten und Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Bei der Roten Bete sollten diese 1,5-2 cm groß sein, je nachdem, wie bissfest diese am Ende sein soll.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Nun die gewürfelte Rote Bete Würfel und den Honig dazugeben, kurz karamellisieren lassen und dann den Reis noch hinzufügen. Diesen wenige Minuten andünsten, bis jeder Reiskorn vom Fett benetzt ist. Die Rosmarinzweige nun entweder an einem Faden gebunden oder wer keine Nadeln am Ende im RIsotto möchte
3. Das Ganze anschließend mit dem Rotwein ablöschen und diesen unter ständigem Rühren bei niedriger bis mittelstarker Flamme einkochen lassen. Die Rosmarinzweige nun
4. Sobald der Wein fast vollständig verdampft ist, eine Schöpfkelle Gemüsebrühe dazugeben. Wenn die Brühe nicht mehr den Boden des Topfes bedeckt, eine weitere Kelle nachgießen und immer wieder regelmäßig rühren. Mit der weiteren Gemüsebrühe so weiter verfahren. Am Ende des Kochvorgangs (etwa 20 Minuten) ist der Reis insgesamt cremig, die Reiskörner haben im Inneren jedoch noch Biss.
5. Nun die Rosmarinzweige entfernen, die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   Das Risotto warm und falls gewünscht mit etwas Ziegenfrischkäse als Topping servieren.

Tipps:

- Bei diesem Rezept würde ich dir frische Rote Bete empfehlen, da diese am Ende noch bissfest sein sollte. Die vorgekochte Rote Bete könnte nach dem Kochen zu weich sein. Alternativ

könntest du diese im Laufe des Kochvorgangs hinzugeben, wobei dann die Intensität der Farbe geringer ausfallen kann.
- Für eine alkoholfreie Variante einfach von vornherein Gemüsebrühe zum Ablöschen benutzen.
- Lust auf ein anderes Topping? Brate etwas kleingeschnittenen Grünkohl an und probiere es damit.