



UNSER REZEPT

DER WOCHE

ROTE BETE RISOTTO

Zutaten

3 Rote Bete frisch
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Risotto Reis
200 ml Rotwein
1l Brühe nach Bedarf
0,75 bis 1,25 l, evtl. mehr
50 g Butter
75 g Parmesan frisch gerieben
2 EL Meerrettich, frisch gerieben oder
aus dem Glas
Olivenöl
frische Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Achtung: Rote Bete färbt sehr stark; es ist also sinnvoll, beim Schälen Handschuhe zu tragen!

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und das geschnittene Gemüse kurz anschwitzen. Den Risotto Reis dazu geben und weiter anschwitzen, bis die Reiskörner glasig sind. Den Rotwein dazu geben und einkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe dazu geben. Immer wieder einkochen lassen, bevor man neue Brühe in den Topf gibt. Eventuell braucht man etwas mehr Brühe bis der Reis gar ist und die gewünschte cremige Konsistenz bekommt.

Zum Schluss die Butter, den geriebenen Parmesan und den Meerrettich unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren. Mit der Petersilie garnieren.

Fertig!