

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Rote Rüben Risotto mit Ziegenkäse

Koch: Christoph Krauli Held

Zutaten:

2 bis 3 Rote Rüben (vorgekocht)
2 bis 3 rote Zwiebel
ca. 500 ml Rotwein
ca. 500 ml Rote Rübensaft
300 g Risotto Reis z.B. „Arborio“
Pflanzenöl
1 Zweig Rosmarin
frische Kräuter nach Wahl
50 ml Obers
Parmesan und oder Ziegenkäse

Zubereitung:

Rote Rüben und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, nebenbei in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Das geschnittene Gemüse in der Pfanne glasig anschwitzen und kurz darauf den Reis in die Pfanne dazugeben.

Nach und nach abwechselnd mit Wein und Rote Rübensaft ablöschen und den Rosmarin Zweig dazugeben. Den Reis immer wieder vorsichtig umrühren, damit er sich nicht am Boden des Topfes anlegt.

Der Risotto dauert je nach Temperatur ca. 22 bis 25 min.

Ziegenkäse mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig karamellisieren.

Den fertigen Risotto kurz vor dem Servieren mit etwas Obers aufschäumen und danach auf einem Teller mit frischen Kräutern und dem Käse liebevoll anrichten.

Tipp

Das Rezept funktioniert natürlich auch mit vielen anderen Gemüsesorten.