

ROTE BETE RISOTTO

MIT SAUERRAHM & WILDKRÄUTERSALAT

- 1 Für den Risotto den Reis und die Schalottenwürfel in Butter andünsten. Den Rotwein zufügen und etwas einkochen, dann die Hälfte des Rote Bete Saftes zufügen.
- 2 Nun leicht köchelnd unter gelegentlichem Rühren das Risotto etwa 18 Minuten körnig gar kochen. Zwischendurch immer etwas Rote Bete Saft zufügen und etwa 5 Minuten vor Kochzeitende die gewürfelte Rote Bete unterrühren.
- 3 Zum Schluss die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach Belieben mit Rotweinessig säuerlich abschmecken.

ANRICHTEN

- 1 Das Risotto in tiefe Teller anrichten. Je einen Löffel Sauerrahm darauf geben. Die Wildkräuter mit Rapskernöl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

200 g Risottoreis (Carnaroli)
50 g Butter
30 g Schalottenwürfel
150 g Rotwein
400 g Rote Bete Saft
350 g Rote Bete, gekocht und gewürfelt
80 g Butter
Salz, weißer Pfeffer
Zucker
Rotweinessig
120 g Sauerrahm
60 g Wildkräuter (Wiesenkerbel, Giersch, Schafgarbe etc.)
1 EL Rapskernöl
1 EL Apfelessig



Dieses Rezept entwickelte für Sie
NILS HENKEL ✿ ✿