

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

ROTWEIN RISOTTO

Zutaten für 3 Pers. als Beilage:

1 Liter Gemüfefond (heiß)

320-400 g Risottoreis

80 g Butter

1 EL Olivenöl

2 Stück Zwiebeln (rot)

4 Stück Rote Rüben

2 Stück Karotten

150 ml Rotwein

1 EL Sauerrahm

Kümmel (gemahlen)

Meersalz (aus der Mühle)

Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

Für das Risotto die Zwiebeln fein hacken, die Karotten fein raspeln und die rohen Roten Rüben in feine Streifen schneiden oder raspeln. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Rote Rüben und Karotten darin hell anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und unter langsamer Zugabe des Fonds cremig einkochen. Dabei ständig umrühren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken. Vor dem Servieren den Sauerrahm einrühren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**