

ZUTATEN:

- 1 Liter Gemüsefond (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)



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
3 Portionen als Beilage



SCHWIERIGKEIT:
mittel

Rotwein Risotto

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.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam