

# SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS  
AB 12 UHR  
in unserer Marktküche



RINDER  
MARKT  
HALLE  
St. Pauli



© White Plurat

Olivers Rezept für

# ROTE BETE RISOTTO

Oliver Trific

# ROTE BETE RISOTTO



## Zutaten für 4 Personen

- 100 g Zwiebeln
- 850 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 275 g Risottoreis z. B. Carnaroli
- 125 ml Rote-Bete-Saft
- 200 g gekochte rote Bete
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Butter
- 40-50 g geriebener Parmesan

## Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln. Brühe aufkochen und heiß halten.
2. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten anschwitzen. Den Reis dazugeben, kurz mit anschwitzen und leicht salzen.
3. Mit dem Saft ablöschen und bei schwacher Hitze fast vollständig einkochen lassen, etwa ein Viertel der Brühe angießen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren ca. 20-25 Minuten sanft köchelnd mit leichten Biss garen, wenn die Brühe vom Reis aufgenommen wurde, nach und nach die restliche Brühe dazugeben, und oft rühren. So verfahren bis die Brühe aufgenommen wurde aber das Gericht noch leicht flüssig ist. (Im Zweifel sollte Risotto immer etwas zu flüssig als zu fest sein.)
4. In der Zwischenzeit die rote Bete in kleine Würfel schneiden. Nach 15 Minuten zum Reis geben.
5. Am Ende der Garzeit die Butter und den geriebenen Parmesan nacheinander unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Tipp:** Dazu passen Jakobsmuscheln aus der Pfanne.

