

Rote Rüben Risotto

70–80 Min

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Rüben mit einer Gabel einstechen und in Alufolie wickeln. Dann auf ein Backblech geben und für 45–50 Minuten in den Ofen schieben. Die gebackenen Rüben in der Folie kurz abkühlen lassen. Dann schälen, in Würfel schneiden und pürieren. Falls gewünscht, ein paar Stücke zum Servieren zur Seite legen.
2. Im nächsten Schritt die Zwiebel fein hacken. Öl in eine Bratpfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Dann die Zwiebel hinzugeben und unter Rühren etwa fünf Minuten lang braten oder bis sie dunkel wird.
3. Nun den Reis hinzugeben und zwei Minuten lang unter Rühren rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und ein bis zwei Minuten kochen lassen, bis der Wein verdunstet ist.
4. Dann etwa 150 ml Brühe, Salz, Ingwer und Majoran zugeben und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis der Reis die Brühe aufnimmt. Etwa 100 ml Brühe aufgießen und unter Rühren weiter kochen, bis der Reis al dente ist, etwa 15 Minuten. Es ist in Ordnung, wenn das Risotto flüssig ist, denn es kocht weiter, wenn es vom Herd genommen wird.
5. Nach dem Kochen des Reises das Rübenpüree in die Pfanne geben und alles miteinander vermischen. Vom Herd nehmen, die Butter und die Hälfte des Parmesans hinzufügen und gut umrühren.
6. Zum Schluss das Risotto mit dem restlichen Parmesan, Ziegenkäse und den gerösteten Rote-Rüben-Würfeln servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Frische Rote Rüben (ca. 350 g)
1 Stk.	Rote Zwiebel
2 EL	Olivenöl
250 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
700 ml	Gemüsebrühe, heiß
50 g	Butter
70 g	Parmesan, gerieben
	Ziegenkäse (zum Servieren)
1 TL	Himalayasalz
0.5 TL	Ingwer gemahlen
1 TL	Majoran gerebelt