

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de



Risotto mit Ringelbete und Rucola

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

20 g Butter

200 g Risotto-Reis

80 ml Weißwein, trocken

1 Lorbeerblatt

800 ml Gemüsebrühe (warm)

300 g Ringelbeten

Salz

frisch gemahlenem Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 EL Himbeeressig

1 TL Ahornsirup

Meerrettich, frisch gerieben

30 g Rucola

20 g Butter

80 g Parmesan, gerieben

und

schälen und in feine Würfel schneiden.

in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und ca. 1 Minute anschwitzen.

hinzufügen und ca. 1 weitere Minute anschwitzen.

zum Ablöschen verwenden und bei niedriger Hitze und regelmäßigem Rühren ca. 5 Minuten köcheln.

dazugeben und anschließend den Vorgang mit

wiederholen, dabei den Reis mit so viel Brühe aufgießen, dass er immer bedeckt ist. Beim Garen

einen Deckel auf den Topf geben. Nach ca. 15

Minuten ist der Garprozess abgeschlossen.

schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Bete mit etwas

in einer Schüssel verkneten. Mit

und

sowie

und

würzen.

ebenfalls zum Würzen verwenden.

waschen und trockenschleudern. Sobald das

Risotto fertig ist, Hitzequelle ausstellen und

Lorbeerblatt entfernen.

und

unter das Risotto rühren und nochmals

abschmecken. Risotto mit Ringelbete, Rucola und

etwas Parmesan garnieren.