



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Philipp Voss im Hotel Voss: Rote Beete Risotto

Zutaten für 4 Personen

- 200g Rote Beete
- 750ml Rote Beete Saft
- 750ml Gemüsebrühe
- 50ml Weißwein
- 500g Risotto Reis
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 100g Parmesan
- 100g kalte Butter



Zubereitung

Zwiebel und Rote Beete in feine Würfel schneiden und anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind.

Risotto Reis und Kräuter dazugeben, rühren bis Reis glasig ist und mit Weißwein ablöschen.

Nach und nach Brühe und Saft hinzugeben, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat und er noch leicht bissfest ist.

Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Himbeeressig abschmecken.

Dann kalte Butter und geriebenen Parmesan unterrühren.



Wir wünschen guten Appetit!