

Rote-Beete-Risotto



Mit würzigem und erdigem Geschmack

Sie essen gern Risotto? So richtig schlotzig und würzig? Wenn Sie sich nach dem Grundrezept für Risotto richten, kann eigentlich nichts schief gehen.

Ich liste aber hier nochmal die Eckdaten auf:

- Sie brauchen Risottoreis, also Mittelkornreis.
- Ein Risotto benötigt 20 Minuten und bedeutet ständiges Rühren, bis die Hand abfällt. ☐
- Und immer etwas heiße Flüssigkeit nachgießen.
- Ein gutes Risotto benötigt vor dem Servieren noch eine gute Portion Butter und geriebenen Parmigiano Reggiano.
- Und ein gutes Risotto darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein, es muss fließen und schlotzig sein.

Guten Appetit!

Für 2 Personen:

Für das Risotto:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 l Rote-Beete-Saft
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Butter
- Parmigiano Reggiano
- Sahne

Zubereitungszeit: 20 Min.



Mit etwas Sahne dekoriert
Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle Wein und Gemüsebrühe den Rote-Beete-Saft verwenden.

Gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Kurz vor Ende der Garzeit eine gute Portion Butter und viel geriebenen Parmigiano Reggiano unterrühren.

Risotto abschmecken.

Auf zwei Schalen verteilen. Ein wenig Sahne zum Garnieren darüber geben. Servieren.

Kürbisrisotto



Sämig und schlotzig

Sie wissen, wie man ein gutes Risotto zubereitet? Es gibt

dabei ein paar sehr wichtige Regeln zu beachten. Schauen Sie einfach im Foodblog nach dem [Grundrezept Risotto](#), dort werden Ihnen alle wichtigen Dinge genauestens erklärt.

Ich fasse aber zur Vorsicht nochmals die wesentlichsten zusammen: Risotto-, also Mittelkornreis verwenden. In mehreren Durchgängen den Reis garen. Dabei heiße Brühe schöpflöffelweise nachfüllen. Nicht zu flüssig, nicht zu fest. Sondern sämig und schlotzig. Immer ein gutes Stück Butter dazugeben. Und kleingeriebenen Käse (Parmigiano Reggiano, aber auch Gouda, Bergkäse, Emmentaler uw.).

Besonders die Regel, heiße Brühe zu verwenden, hat sich mir erst vor kurzem so richtig erschlossen. Der Grund ist aber einleuchtend und einfach zu erklären. Risottoreis wird nicht in einem Durchgang mit viel Wasser gegart. Sondern in mehreren Durchgängen, in denen immer etwa ein Schöpflöffel Brühe nachgefüllt wird. Ist diese Brühe kalt, senkt sich die Temperatur des Reises jedoch stark ab und der Garvorgang von kalt nach heiß beginnt von vorne. Deswegen die heiße Brühe. Nach dem Nachgießen köchelt der Reis sofort wieder auf konstanter Temperatur weiter.

Zum Garnieren bietet sich gerade bei einem Kürbisrisotto ein gutes, steirisches Kürbiskernöl zum Beträufeln an. Verwenden Sie auf alle Fälle ein Kürbiskernöl, das den Zusatz „g.g.A.“ trägt. Das bedeutet „geschützte geografische Angabe“. Trägt das Kürbiskernöl dieses Siegel, dann ist zumindest eine Produktionsstufe – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – in der Steiermark erfolgt. Und das Produkt ist somit von sehr guter Qualität.

Für 2 Personen:

- 200 g Risottoreis
- 1/4 Butternusskürbis
- 2 Lauchzwiebeln
- 3/4 l Gemüsebrühe

- schwarzer Pfeffer
- ein Stück Gouda
- ein Stück Butter
- Kürbiskernöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit steirischem Kürbiskernöl

Kürbis und Lauchzwiebeln putzen. Beim Kürbis das Kerngehäuse entfernen.

Kürbis in einer Küchenmaschine fein in eine Schalte reiben. Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden.

Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

3 Minuten vor Ende der Garzeit Kürbis und Lauchzwiebeln dazugeben und mitgaren.

Am Ende der Garzeit Käse und Butter unterheben und schmelzen.

Risotto abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit einem guten steirischen Kürbiskernöl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Tomaten-Risotto

Dieses Risotto gelingt sehr gut, obwohl es in der Mikrowelle zubereitet wird.

Das hätten vermutlich nur die wenigsten vermutet.

Es ist etwas ungewohnt, da man bei der normalen Zubereitung eines Risottos auf dem Herd jederzeit prüfen kann, ob der Risottoreis auch wirklich richtig gegart ist, so dass er außen weich und der Kern der Reiskörner noch leicht knackig ist – wie es eben sein soll.

Aber dazu kann man einfach beim Garen in der Mikrowelle in der letzten Phase, wenn das Risotto das dritte Mal, dieses Mal ohne Abdeckung, gegart wird, einfach durch das Glas der Tür der Mikrowelle prüfen, ob das Risotto noch zu flüssig ist oder ob eventuell sogar zuviel Flüssigkeit verkocht ist und es zu trocken wird. Dann öffnet man einfach die Tür der Mikrowelle und nimmt eine kleine Probe des Risottoreises, um zu prüfen, wie gar er ist. Und bei Bedarf stoppt man eben die geplante Zubereitung und bricht sie ab.

Mir ist das Risotto auf diese Weise tatsächlich weder zu flüssig noch zu fest gelungen, sondern wirklich schlotzig.

Und es hat wunderbar geschmeckt.

Von der Anweisung im Originalrezept, das Risotto nach dem

Garen und vor dem Servieren noch kräftig mit Salz und Pfeffer zu würzen, rate ich dringend ab. Zum einen gibt der Gemüsefond dem Reis eine kräftige Würze. Zum anderen bringt auch der frisch geriebene Parmigiano Reggiano – egal ob untergemischt oder obenauf gegeben – einen kräftigen Geschmack.

Im Übrigen ist das Risotto im Originalrezept mit getrockneten Steinpilzen. Ich habe es abgewandelt und getrocknete Kirschtomaten verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:1163]