

# 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.