

---

## RANDEN-RISOTTO INSPIRIERT DURCH ELSBETH VETTER

---



für 4-5 Personen

### Zutaten

---

3 EL natives Olivenöl extra  
400 g Risotto-Reis  
200 g rohe Randen (Rote Beete), in feine Würfel geschnitten  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
1-2 Zehen Knoblauch, fein geschnitten  
3 dl kräftigen Rotwein  
7-8 dl Bouillon oder Gemüsebrühe  
evt. 1 Chillischote (ganz mit kochen)

100 ml Sahne  
1 EL Aceto Balsamico  
1 Stück Meerrettich, geschält, fein gerieben

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Randenwürfel, den Risotto-Reis, Zwiebel und Knoblauch zugeben, andünsten.

---

2 Mit dem Rotwein ablöschen, rühren und warten bis der Wein vollständig vom Reis aufgesogen ist.

---

3 Bouillon oder Gemüsebrühe zugeben, die Hitze so stark reduzieren, dass der Reis leise köchelt, es auf der Oberfläche fein blubbert. Auf diese Art den Risotto während 22 Minuten köcheln lassen, OHNE zu rühren. Jedoch in der Nähe bleiben, die Hitze ständig überprüfen und gegebenenfalls weiter reduzieren. (Mutprobe noch immer für mich!)

---

4 Dem Risotto vor dem Servieren den Aceto Balsamico zugeben, gut umrühren und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

## Tipp

---

Anstelle von Meerrettich ist auch Ziegen-Weichkäse lecker.

## Und weiter ...

---

5 In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, mit dem geriebenen Meerrettich mischen. Zum Risotto servieren.

## Küchen-Philosophie

---

"Stefan, also wirklich! Wie kann man nur mit vollem Mund sprechen !"  
"Üben, üben und nochmals üben!"