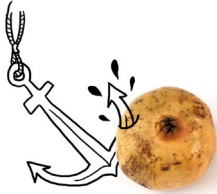
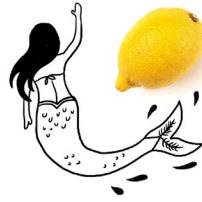




# HAMBURG Welcome Dinner



## TEAM-REZEPTE



### LAURA: ROTE-BETE-RISOTTO

#### Zutaten

- 2 frische Rote Beten
- 250 g Risottoreis
- 2 Schalotten
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Honig
- 80 ml Rotwein
- 3 - 4 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Suppengrün für die Gemüsebrühe
- 50 g Salz
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- Ziegenkäse oder Parmesan zum Garnieren

#### Zubereitung

Die Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden.

Für die Gemüsebrühe das Suppengrün waschen oder schälen und grob würfeln. Mit den 50g Salz in eine Küchenmaschine geben und fein zerkleinern. 2 EL dieser Mischung in einem Topf kurz anrösten, dann mit 0,5 - 1 L Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.



Der Rest der Mischung hält sich in einem sterilisierten Glas ca. 3 Monate im Kühlschrank und kann immer gut als Ersatz für konventionelle Gemüsebrühe genutzt werden.

Die Schalotten und den Knoblauch in einer großen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl glasig andünsten. Die Rote Bete dazugeben und mit dem Honig etwas karamelisieren.

Dann wird der Reis hinzugegeben und kurz angeröstet. Alles mit dem Rotwein ablöschen und die Rosmarinzweige hinzugeben. Unter Rühren nun nach und nach die Brühe zum Risotto geben. Immer wenn die Brühe verkocht ist, einen weiteren Schuss Brühe hinzugeben, so lange bis der Reis al dente ist. Dann das Risotto vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Zum Schluss werden Butter und Parmesan untergerührt und das Risotto mit Ziegenkäse oder mehr Parmesan garniert.

