



Österreich





Zutaten

für 4 Personen

ca. 700-900 ml Bio-Gemüsesuppe
Wasser
1 Zwiebel
1 EL dmBio natives Olivenöl Extra
2 EL Butter
ca. 200 g dmBio Hirse
ca. 50 ml Weißwein
ca. 50-100 ml dmBio Rote Beete Saft
1 Lorbeerblatt
¼ Bund frischer Thymian
1 säuerlicher Apfel
2 gekochte rote Rüben
20g Butter
2 TL dmBio Rohrohr Zucker
1 EL dmBio Aceto Balsamico
di Modena g.g.A.
Salz
30g Parmesan
150g Ziegenfrischkäse
Pfeffer



Rote Rüben-Hirsotto mit Ziegenfrischkäse

Zubereitung

GLUTEN-
FREI

VEGETARISCH

Zwiebel fein würfeln. Olivenöl und 1-2 EL Butter erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Hirse hinzugeben und ebenfalls kurz glasig dünsten. Mit Weißwein und Rüben-Saft ablöschen. Lorbeerblatt und Thymianblätter hinzugeben. Etwa 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Mehrmals umrühren. Immer wieder mit Gemüsesuppe aufgießen.

Nach 25 Minuten die würfelig geschnittenen roten Rüben zur Hirse geben, erneut mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Apfel schälen und achteln. 20g Butter erhitzen und Apfelspalten dünsten. Danach Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Nach weiteren 5 Minuten mit etwa 50ml Wasser ablöschen, verkochen lassen und Balsamicoessig zugeben. Apfelspalten leicht salzen.

Parmesan reiben. Restliche Butter sowie Parmesan unter das Risotto rühren. Die Hälfte des Ziegenfrischkäses hinzugeben und unterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Ziegenfrischkäse und den Apfelspalten anrichten.

