

Schwarzwurzel-Risotto

Zutaten:

500 g Schwarzwurzel
3 EL Zitronensaft oder Essig
Salz
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200 g Risottoreis
100 ml Weißwein
600 ml Gemüsesuppe
Pfeffer
Salz
Schnittlauch zum Dekorieren

Zubereitung:

Für die Schwarzwurzeln eine große Schüssel mit Wasser und Zitronensaft oder Essig herrichten. Die Schwarzwurzeln schälen und in das Wasser legen.

ACHTUNG: Wer keine schwarzen Hände haben möchte, sollte unbedingt Einweghandschuhe anziehen! Anscheinend hilft es auch, wenn man sich die Hände mit Öl einreibt. Das habe ich aber noch nicht probiert. ☺

Frisches Wasser aufstellen, zum Kochen bringen und salzen. Die Schwarzwurzeln ca. 10 – 15 Minuten (je nach Dicke) darin kochen. Herausnehmen, abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Suppe erhitzen. In einer großen Pfanne die Schalotten und den Knoblauch mit etwas Öl anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und unter gelegentlichem Umrühren leicht glasig werden lassen. Danach mit Wein ablöschen.

Nun nach und nach die Suppe schöpferweise dazugeben, umrühren und die Suppe einreduzieren lassen. Danach immer wieder Suppe nachschöpfen. Wenn die Suppe aufgebraucht ist und der Reis durch, die Schwarzwurzeln untermengen und warm werden lassen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch dekorieren.