



Veganes Rotwein-Risotto mit Brombeeren

Zeit gesamt
🕒 40min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rotwein, trocken	500 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Schalotten	5 St.
Brombeeren	500 g
Vegane Hirtengenuß	150 g
Margarine, vegan	2 EL
Risottoreis	300 g
Salz	
Öl	2 EL
Zucker	1 EL
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	10 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, große Pfanne, feine Reibe, Schöpfkelle

1. In einem Topf Rotwein und Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. 1 Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Die restlichen 4 Schalotten halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Brombeeren waschen. Genießerblock grob zerbröseln.
2. In einem Topf Margarine auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalottenwürfel ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 2 Min. mitrösten. Anschließend 1–2 Kellen Brühe angießen, mit etwas Salz würzen und Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass das Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Schalottenstreifen darin ca. 2 Min. anbraten, 1 EL Zucker hinzugeben, mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen, Brombeeren vorsichtig unterheben und beiseitestellen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
4. Zitrone waschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Risotto mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit Genießerblock, Schalotten, Brombeeren und Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	672 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	19 g