

**Eine-Welt-Verkauf**  
am 4. Dez. und am 8. Jan.  
von 14 bis 17 Uhr im  
Rathausfoyer Ludwigsstadt

**Eine-Welt-Team**  
der Kirchengemeinde  
**Lauenstein** Secundo



## **Rote Bete in Rotweinmarinade mit Reis-Käse-Talern (4 Pers.)**

### **Zutaten für die Bratlinge:**

300 g	GEPA Basmatireis	700 g	Gemüsebrühe
1	große Zwiebel	2 EL	Butter
1 EL	Thymian, getrocknet	2	Eier, Größe M
100 g	Schafs- o. Ziegenfrischkäse	ca 100 g	Paniermehl
4 EL	Öl		Salz, Pfeffer

### **Zutaten für die Rote Bete:**

800 g	Rote Bete	200 ml	GEPA Rotwein, trocken
4 EL	Himbeeressig	4 EL	Walnussöl
2 EL	schwarzes Johannisbeergelee	2	Lorbeerblätter
3	Gewürznelken	200 g	Rote Zwiebeln
3 EL	Öl		Salz, Pfeffer, Zucker

### **Zubereitung:**

- \* Am Vortag Reis in der Gemüsebrühe entsprechend der Packungsangabe garen. Am nächsten Tage die Zwiebeln, schälen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Thymian zufügen, etwas abkühlen lassen. Reis mit Zwiebeln und Eiern vermengen. Einen Teil fein pürieren und wieder zur restlichen Masse geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse fein zerbröseln und untermischen. Bratlinge formen, in Paniermehl wälzen und bei mittlerer Hitze in dem Öl goldgelb braten.
- \* Die Rote Bete in Wasser garkochen. Inzwischen den Rotwein mit Lorbeerblättern und Nelken aufkochen und bei kleiner Hitze ohne Decke auf die Hälfte einkochen lassen. Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Dann Essig, Öl und Gelee einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete abschütten, kalt abschrecken, schälen und in Scheiben oder Stifte schneiden und zur Marinade geben. Eine halbe Stunde ziehen lassen, dabei warm halten. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in dem Öl glasig dünsten, mit dem Zucker bestreuen, karamelisieren lassen und unter die Rote Bete mischen.

erstellt von: Charlotte Catering Kochkurse 0202/30 87 62 [Charlottetekocht@gmx.de](mailto:Charlottetekocht@gmx.de)

Quelle: <http://www.gepa-wug.de>