Birnenrisotto von Leonard Stahl

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.wildeisen.ch/rezepte/birnen-risotto-mit-taleggio

Tags: Laktosefrei, Vegetarisch, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Rüstmesser

2.0 kg Zwiebel	Fein Hacken
* 3 g Knoblauchzehen	Fein Hacken
4.0 Stück Birnen	Entkernen und schälen, in 1 cm grosse Stücke schneiden
2.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
* 3 g Knoblauchzehen	Fein hacken
4.0 Stück Birnen	
2.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
* 3 g Knoblauchzehen	Fein hacken
4.0 Stück Birnen	Entkernen und schälen, in ca 1 cm grosse Stücke schneiden
50 g Bratbutter	Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen
700 g Risottoreis	Zu den Zwiebeln und Knoblauch geben und ebenfalls mitdünsten
5 dl Weisswein	Dazu giessen und solange kochen bis der Wein vom Reis aufgenommen wurde
7.0 dl Bouillon (flüssig)	Beifügen und Risotto unter ständigem rühren bissfest kochen. Nach bedarf noch Flüssigkeit nachschütten
120 g Parmesan	hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*