Birnenrisotto von Leonard Stahl

Mengen für 16 Personen

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

Tags: Laktosefrei, Vegetarisch, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Rüstmesser

3.2 kg Zwiebel	Fein Hacken
1.6 Stück Knoblauchzehen	Fein Hacken
6.4 Stück Birnen	Entkernen und schälen, in 1 cm grosse Stücke schneiden
3.2 Stück Zwiebeln	Fein hacken
1.6 Stück Knoblauchzehen	Fein hacken
6.4 Stück Birnen	
3.2 Stück Zwiebeln	Fein hacken
1.6 Stück Knoblauchzehen	Fein hacken
6.4 Stück Birnen	Entkernen und schälen, in ca 1 cm grosse Stücke schneiden
80 g Bratbutter	Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen
1.12 kg Risottoreis	Zu den Zwiebeln und Knoblauch geben und ebenfalls mitdünsten
8 dl Weisswein	Dazu giessen und solange kochen bis der Wein vom Reis aufgenommen wurde
1.12 Liter Bouillon (flüssig)	Beifügen und Risotto unter ständigem rühren bissfest kochen. Nach bedarf noch Flüssigkeit nachschütten
192 g Parmesan	hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken