



Birnenrisotto

von Leonard Stahl

Mengen für 18 Personen

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

Tags: Laktosefrei, Vegetarisch, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Rüstmesser

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