



Gemüserisotto Brutzelbuebe

von Dan Stucki

Mengen für 20 Personen

Quelle: Swissmilk

2.0 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
500 g Rüebli	fein hacken, mitdünsten
4.0 Stück Zucchetti	fein schneiden, mitdünsten
4.0 Stück Pepperoni	fein schneiden, mitdünsten
400 g Gemüse nach Wahl	mitdünsten
4.0 dl Weisswein	ablöschen
4.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
100 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.