

Jägerrisotto ohne Pilze von JWW

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
6.0 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
800 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	Mit dem Wein ablöschen.
400 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
1.0 kg Rüebli	klein schneiden
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
5.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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