Jägerrisotto ohne Pilze von JWW

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
750 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
30 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
4 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
7.5 dl Weisswein	Mit dem Wein ablöschen.
2 kg Lauch	klein schneiden und dazugeben
5.0 kg Rüebli	klein schneiden
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
750 g Parmesan	
2.5 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.