



# Neutrales Risotto SCF2025 von franca b

Mengen für 30 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/risotto-10009639/?srsltid=AfmBOorFcXmqEp0c5LL4-SHjWxCyICMa5qMJY3ZrvWLFR3gR-z4\\_GzAd](https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/risotto-10009639/?srsltid=AfmBOorFcXmqEp0c5LL4-SHjWxCyICMa5qMJY3ZrvWLFR3gR-z4_GzAd)

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 Stück Zwiebeln	
4.5 cl Olivenöl	2,5 EL
1.88 kg Risottoreis	
1.5 Liter Weisswein	
4.88 Liter Bouillon (flüssig)	
300 g Butter	
300 g Parmesan	gerieben, nach Belieben Salz und Pfeffer hinzufügen

- Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 5 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
- Wein dazugiessen, unter Rühren vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
- Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen.