

Randenrisotto von C P

Mengen für 12 Personen

Zwiebel, Rande, Knoblauch und Reis in der Butter glasig dünsten.

Mit Rotwein ablöschen. Bouillon nach und nach zum Reis giessen.

Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren.

Mit Mascarpone und Käse verfeinern, abschmecken.

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen

1.2 Stück Zwiebeln

1.2 Stück Knoblauchzehen

960 g Randen

780 g Risottoreis

6.0 dl Bouillon (flüssig)

300 g Mascarpone

120 g Sprinz