

Randenrisotto von C P

Mengen für 25 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

2.5 Stück Zwiebeln

2.5 Stück Knoblauchzehen

2 kg Randen

1.63 kg Risottoreis

1.25 Liter Bouillon (flüssig)

625 g Mascarpone

250 g Sprinz