

## Randenrisotto von C P

Mengen für 6 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

---

\* 54 g Zwiebeln

---

\* 1.8 g Knoblauchzehen

---

480 g Randen

---

390 g Risottoreis

---

3.0 dl Bouillon (flüssig)

---

150 g Mascarpone

---

60 g Sprinz

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