

## Randenrisotto von C P

Mengen für 8 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

---

\* 72 g Zwiebeln

---

\* 2.4 g Knoblauchzehen

---

640 g Randen

---

520 g Risottoreis

---

4.0 dl Bouillon (flüssig)

---

200 g Mascarpone

---

80 g Sprinz

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