

Randenrisotto von Sarah Hatz

Mengen für 10 Personen

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

Mit Weisswein 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

2.0 Stück Zwiebeln

* 3 g Knoblauchzehen

500 g Randen

800 g Risottoreis

2.0 Liter Bouillon (flüssig)

250 g Mascarpone

150 g Käsemischung (z.B. Sprinz)

2.0 dl Weisswein

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