



Randenrisotto

von Sarah Hatz

Mengen für 20 Personen

Ausrüstung: Knoblauchpresse

2.0 dl Öl	In Pfanne erhitzen
4.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden, mit Zwiebeln andünsten
1.0 kg Randen	klein würfeln
1.4 kg Risottoreis	Risottoreis und Randen ebenfalls dazugeben und andünsten, bis Reis glasig ist
4.0 dl Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen, vollständig einkochen
4.4 Liter Bouillon (flüssig)	Heisser Bouillon unter ständigem Rühren begeben, so dass Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist
200 g Butter	1-2 Portionen für laktoseintolerante TNs beiseitestellen
	Butter und Käse begeben, mischen, würzen
300 g Käsemischung	