

Risibisi von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|------------------------------|---|
| 300 g Speckwürfeli | Anbraten und so Servieren als Topping |
| 425 kg Frühlingszwiebeln | Schneiden und anbraten. |
| 3.5 Liter Bouillon (flüssig) | Ablöschen |
| 850 g Risottoreis | Reis dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen. |
| 1.0 kg Rüebli | |
| 750 g Erbsen | Kurz vor Ende der Kochzeit Erbsen dazugeben. |
| 7.5 EL Butter | Butter nach und nach darunterrühren. |
| 5.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 200 g Mandeln | Als Topping |
| 150 kg Sprinz | Reis mit Sbrinz, Salz und Pfeffer abschmecken. |