

Risibisi von Patrick Niederberger

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|-------------------------------|---|
| 1.44 kg Speckwürfeli | Anbraten und so Servieren als Topping |
| 2040 kg Frühlingszwiebeln | Schneiden und anbraten. |
| 16.8 Liter Bouillon (flüssig) | Ablöschen |
| 3.84 kg Risottoreis | Reis dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen. |
| 1.68 kg Rüebli | |
| 1.68 kg Erbsen | Kurz vor Ende der Kochzeit Erbsen dazugeben. |
| 36 EL Butter | Butter nach und nach darunterrühren. |
| 24 Stück Lorbeerblatt | |
| 960 g Mandeln | Als Topping |
| 720 kg Sprinz | Reis mit Sbrinz, Salz und Pfeffer abschmecken. |