

## 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	
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.
750 g Erbsen	Kurz vor Ende der Kochzeit Erbsen dazugeben.