

Risotto

von Christian Abegg

Mengen für 10 Personen

50 g Butter	In eine grosse Pfanne geben schmelzen
5 cl Olivenöl	Olivenöl ebenfalls in die Pfanne geben warm werden lassen
2.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden im heissen Öl dünsten
600 g Risottoreis	im heissen Öl dünsten bis der Reis glasig wird und leicht am Pfannenboden anklebt
3.0 dl Weisswein	Reis damit ablöschen
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	etwas heisse Bouillon dazu geben unter ständigem Rühren die Bouillon nach und nach aufbrauchen
300 g Parmesan	Sobald die Bouillon aufgebraucht ist Parmesan dazu geben gut rühren
6 cl Halbrahm	kurz vor dem Essen Risotto damit verfeinern
2.5 Stück Zucchini	Zucchini halbieren, vierteln
1.0 dl Olivenöl	Zucchini mit Olivenöl bepinseln
3.0 g Salz	würzen
3.0 g Paprika	würzen