Risotto von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Lecker als Beilage. Nature oder mit Tomaten oder Safran.

Für Leiter*innen auch lecker mit Steinpilzen und Speck.

1.0 dl Olivenöl	
1.5 dl Weisswein	
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	Frisch vom Vortag oder Pulver aufgekocht.
2.0 dl Rahm	
150 g Reibkäse	
1.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt.
10 g Pfeffer	frisch aus der Mühle.
* 3 g Knoblauchzehen	fein gehackt (nicht gepresst).
600 g Risottoreis	Carnaroli oder Vialone.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten, pfaffern, Reis glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und mit 1/3 der Bouillon auffüllen.

Aufkochen und dann auf kleiner Stufe ca. 15-20 Minuten (je nach Reissorte) weichkochen. Nach und nach Bouillon nachgiessen.

Zum Schluss Rahm und Reibkäse unterziehen. Abschmecken.