

Risotto von Florian Moser

Mengen für 10 Personen

sämig!

140 g Bratbutter	
130 g Zwiebeln	kleinhacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.2 kg Risottoreis	
200 g Parmesan	
5.0 dl Weisswein	
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	vorbereiten

Vorbereiten. (30')

Zwiebeln und 1/8 der Butter in Pfanne glasig werden lassen. (10')

Knoblauch dazugeben und gut vermischen. (5')

Risotto dazugeben und kurz anbraten. (5')

Wein dazugeben und etwas Bouillon.

Nach und nach Bouillon wenn vorherige aufgesogen wurde.

Wenn Reis weich ist, von der Hitze nehmen (20')

Rest der Butter und Parmesan unterrühren. (10')

Abschmecken.