

Risotto von Florian Moser

Mengen für 40 Personen

sämig!

560 g Bratbutter	
520 g Zwiebeln	kleinhacken
8.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
4.8 kg Risottoreis	
800 g Parmesan	
2 Liter Weisswein	
9.6 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.