



Risotto Grundrezept

von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

700 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.0 dl Weisswein	ablöschen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
250 g Parmesan	für Risotto und pumpen
3.0 dl Rahm	