Risotto mit Lauch und Bergkäse von Dominik Renggli

Mengen für 10 Personen

2.5 EL Öl	
100 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.
500 g Risottoreis	Risotto zugeben und mitdünsten.
3.75 dl Weisswein	
8.75 dl Wasser	Mit dem Weisswein und dem Wasser aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze al dente garen.
1.0 Stück Bouillonwürfel	
1.0 kg Lauch	Lauch putzen und in Scheiben schneiden, im Öl knackig dünsten. Den Lauch zum Reis geben, kurz köcheln lassen, mit Bouillon und Pfeffer würzen.
250 g Greyerzer	Kurz vor dem Servieren Crème fraiche und geriebenen Greyerzer unterrühren.
250 g Crème fraiche	