

# Risotto mit Lauch und Speck von Roman Müller

Mengen für 25 Personen

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 6.25 EL Öl                |  |
| 250 g Zwiebel             |  |
| 6.25 Stück Knoblauchzehen | Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.  |
| 1.25 kg Risottoreis       | Risotto zugeben und mitdünsten.  |
| 9.38 dl Weisswein         |  |
| 2.188 Liter Wasser        | Mit dem Weisswein und dem Wasser aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze al dente garen.  |
| 2.5 Stück Bouillonwürfel  |  |
| 750 g Bratspeck           |  |
| 2.5 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. |
| 500 g Greyerzer           | Kurz vor dem Servieren Crème fraiche und geriebenen Greyerzer unterrühren.   |
| 500 g Crème fraiche       |  |