

Risotto mit Poulet von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------|--|
| 5 cl Öl | erhitzen |
| 100 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 3 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 600 g Risottoreis | In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten |
| 600 g Poulet | klein schneiden, anbraten und zum Reis geben |
| 1.0 dl Weisswein | Reis ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion) |
| 200 g Gemüse nach Wahl | möglichst Farbig (Peperoni, Broccoli, Rüeblli) klein hacken und dazugeben. |
| 1.0 Liter Wasser | |
| 20 g Boullion | In kochendem Wasser auflösen und zum Reis giessen, bis dieser knapp bedeckt ist. Auf kleiner Flamme köcheln. Regelmässig umrühren und mit Boullion ergänzen, bis die ganze Flüssigkeit aufgebraucht ist. |
| 100 g Parmesan | |
| 20 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g