

## 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