

Risotto mit Poulet

von Marcus Bosshard

Mengen für 20 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
200 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
1.2 kg Poulet	klein schneiden, anbraten und zum Reis geben
2.0 dl Weisswein	Reis ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
400 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Broccoli, Rübli) klein hacken und dazugeben.
2.0 Liter Wasser	
40 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.
200 g Parmesan	
40 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.