Risotto NS von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Reibkäse	
5 dl Vollrahm	

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