

Risotto NS

von Nina Schmitter

Mengen für 24 Personen

2.4 dl Öl	erhitzen
360 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.44 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.6 dl Weisswein	ablöschen
3.6 Liter Wasser	
72 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
480 g Reibkäse	
1.2 Liter Vollrahm	