Spargelrisotto von ursinak

Mengen für 14 Personen

1.4 dl Öl	erhitzen
210 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
840 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
280 g Spargeln	
2.1 dl Weisswein	ablöschen
2.1 Liter Wasser	
42 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
210 g Parmesan	
42 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.