Tessiner Risotto von Matteo Delucchi

Mengen für 50 Personen

Tessiner Risotto (ohne Hackfleisch)

75 g Oregano	Zweige
50 g Salbeiblätter	Stück
25 g Zwiebeln	Stück
25 Stück Knoblauchzehen	Oregano und Salbei fein hacken. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken.
3.75 dl Öl	
2.5 Liter Rotwein	
4 kg Risottoreis	Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Reis und Hackfleisch beifügen und unter Wenden mitrösten. Mit Wein ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.
6.5 Liter Bouillon (flüssig)	Die Hälfte der Boullion dazugiessen. Auf kleinem Feuer und unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis sie vom Reis fast vollständig aufgenommen ist. Dann restliche Boullion beifügen. Tomaten und Käuter untermischen. Weiter köcheln lassen, bis er bissfest ist. Falls nötig Boullion nachgiessen.
1.25 kg Parmesan	Käse untermischen und evtl. mit etwas Grappa parfümieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.