Zitronenrisotto von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

2.0 Liter Wasser	Aufkochen
4.0 Stück Bouillonwürfel	Für Vegi Gemüsebouillon, sonst Rindsbouillon. Im heissen Wasser auflösen
2.0 Stück Zwiebeln	gehackt
70 g Bratbutter	schmelzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten
700 g Risottoreis	zugeben und mitdünsten
1.0 dl Apfelwein	alkoholfreier sauren Most. Reis ablöschen, vollständig einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Während 15-20 Minuten al dente kochen.
1.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und Saft. Schale von Anfang an, Saft nach Hälfte der Kochzeit dazu geben
75 g Butter	Risotto vom Feuer nehmen. Butter ins Risotto geben und sehr gut umrühren, damit der Reis schön crèmig wird.
75 g Mascarpone	
100 g Reibkäse	Mascarpone und Sbrinz unter den Risotto mischen. Mit Salz und ev. Pfeffer abschmecken

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.