

Tessiner Risotto von Methusalix

Mengen für 30 Personen

Tessiner Risotto

| | |
|------------------------------|---|
| 1.5 kg Hackfleisch | |
| 3.0 kg Tomaten | Die Tomaten entkernen und würfeln. |
| 45 g Oregano | Zweige |
| 30 g Salbeiblätter | Stück |
| 15 g Zwiebeln | Stück |
| 15 Stück Knoblauchzehen | Oregano und Salbei fein hacken. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. |
| 2.25 dl Öl | |
| 1.5 Liter Rotwein | |
| 2.4 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. |
| 3.9 Liter Bouillon (flüssig) | Die Hälfte der Bouillon dazugießen. Auf kleinem Feuer und unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis sie vom Reis fast vollständig aufgenommen ist. Dann restliche Bouillon beifügen. Tomaten und Kräuter untermischen. Weiter köcheln lassen, bis er bissfest ist. Falls nötig Bouillon nachgiessen. |
| 750 g Parmesan | Käse untermischen und evtl. mit etwas Grappa parfümieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |