

# Gemüserisotto Brutzelbuebe von Dan Stucki

Mengen für 40 Personen

Quelle: Swissmilk

4.0 dl Öl	erhitzen
600 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
20 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.0 kg Rüebli	fein hacken, mitdünsten
8.0 Stück Zucchini	fein schneiden, mitdünsten
8.0 Stück Pepperoni	fein schneiden, mitdünsten
800 g Gemüse nach Wahl	mitdünsten
8.0 dl Weisswein	ablöschen
8.0 Liter Wasser	
120 g Bouillon	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
600 g Parmesan	
200 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.