

Randenrisotto von C P

Mengen für 10 Personen

Zwiebel, Rande, Knoblauch und Reis in der Butter glasig dünsten.

Mit Rotwein ablöschen. Bouillon nach und nach zum Reis giessen.

Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren.

Mit Mascarpone und Käse verfeinern, abschmecken.

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen

1.0 Stück Zwiebeln

* 3 g Knoblauchzehen

800 g Randen

650 g Risottoreis

5.0 dl Bouillon (flüssig)

250 g Mascarpone

100 g Sprinz

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*