Randenrisotto von C P

Mengen für 30 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

3.0 Stück	Zwiebeln
3.0 Stück	Knoblauchzehen
2.4 kg	Randen
1.95 kg	Risottoreis
1.5 Liter	Bouillon (flüssig)
750 g	Mascarpone
300 g	Sprinz