Risibisi von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

300 g Speckwürfeli	Anbraten und so Servieren als Toping
425 kg Frühlingszwiebeln	Schneiden und anbraten.
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen
800 g Risottoreis	Reis dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen.
350 g Rüebli	
350 g Erbsen	Kurz vor Ende der Kochzeit Erbsen dazugeben.
7.5 EL Butter	Butter nach und nach darunterrühren.
5.0 Stück Lorbeerblatt	
200 g Mandeln	Als Toping
150 kg Sprinz	Reis mit Sbrinz, Salz und Pfeffer abschmecken.