

Risibisi von Patrick Niederberger

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.44 kg Speckwürfeli	Anbraten und so Servieren als Topping
2040 kg Frühlingszwiebeln	Schneiden und anbraten.
16.8 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen
3.84 kg Risottoreis	Reis dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen.
1.68 kg Rüebli	
1.68 kg Erbsen	Kurz vor Ende der Kochzeit Erbsen dazugeben.
36 EL Butter	Butter nach und nach darunterrühren.
24 Stück Lorbeerblatt	
960 g Mandeln	Als Topping
720 kg Sprinz	Reis mit Sbrinz, Salz und Pfeffer abschmecken.