

Risotto mit Lauch und Speck von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

2.5 EL Öl	
100 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.
500 g Risottoreis	Risotto zugeben und mitdünsten.
3.75 dl Weisswein	
8.75 dl Wasser	Mit dem Weisswein und dem Wasser aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze al dente garen.
1.0 Stück Bouillonwürfel	
300 g Bratspeck	
1.0 kg Lauch	Lauch putzen und in Scheiben schneiden, im Öl knackig dünsten. Den Lauch zum Reis geben, kurz köcheln lassen, mit Bouillon und Pfeffer würzen.
200 g Greyerzer	Kurz vor dem Servieren Crème fraiche und geriebenen Greyerzer unterrühren.
200 g Crème fraiche	