

Risotto mit Poulet von Marcus Bosshard

Mengen für 13 Personen

6.5 cl Öl	erhitzen
130 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
780 g Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
780 g Poulet	klein schneiden, anbraten und zum Reis geben
1.3 dl Weisswein	Reis ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
260 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Broccoli, Rüeblli) klein hacken und dazugeben.
1.3 Liter Wasser	
26 g Boullion	In kochendem Wasser auflösen und zum Reis giessen, bis dieser knapp bedeckt ist. Auf kleiner Flamme köcheln. Regelmässig umrühren und mit Boullion ergänzen, bis die ganze Flüssigkeit aufgebraucht ist.
130 g Parmesan	
26 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.