

Risotto mit Poulet von Marcus Bosshard

Mengen für 8 Personen

4 cl Öl	erhitzen
80 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
480 g Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
480 g Poulet	klein schneiden, anbraten und zum Reis geben
8 cl Weisswein	Reis ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
160 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Broccoli, Rüeblli) klein hacken und dazugeben.
8 dl Wasser	
16 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.
80 g Parmesan	
16 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g