

## Risotto NS von Nina Schmitter

Mengen für 26 Personen

2.6 dl Öl	erhitzen
390 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.56 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.9 dl Weisswein	ablöschen
3.9 Liter Wasser	
78 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
520 g Reibkäse	
1.3 Liter Vollrahm	