



Weis wein Risoto von DIEküche

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Zwiebel	Die Zwiebel in Würfel Schneiden.
1.0 Liter Olivenöl	Denn Boden des Topfes Leicht bedecken mit Öl und darin die Zwiebel Würfel Glasig Andünsten. WICHTIG!!! Die Mengen Angabe ist Individuell die grosse des Topfes kann sich je nach Nutzer dieses Rezepts ändern. einfach der Beschreibung Folgen :)
1.124 kg Risottoreis	Reis einrühren, kurz mitdünsten bis er auch glasig ist
37.5 Liter Weisswein	mit Weisswein ablöschen und rühren, bis der Wein fast völlig verdampft ist.
2.252 Liter Bouillon (flüssig)	Als Nächstes 1/3 die heisse Bouillon untermischen und so lange rühren, bis die Bouillon zum Großteil vom Reis aufgesogen wurde. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Bouillon verbraucht ist. Insgesamt etwa 20 Minuten so köcheln lassen und stetig umrühren.
125 g Parmesan	
250 g Butter	Die Temperatur des Herdes Runterstellen oder Wenn auf dem Feuer denn Topf vom Feuer Nehmen. Dann Die Butter Würfel mit dem Parmesan ins Risotto bis es Geschmolzen und schön Cremig ist. Danach noch individuell Abschmecken und en Guete :)