

Weissweinrisotto von Kueche Winkelried

Mengen für 23 Personen

2.3 kg Zwiebel	fein würfeln
4.6 dl Öl	In Topf heiss werden lassen, Zwiebeln darin glasig dünsten
2.588 kg Risottoreis	Reis einrühren, kurz mitdünsten
8.63 dl Weisswein	mit Weisswein ablöschen und rühren, bis der Wein fast völlig verdampft ist.
5.18 Liter Bouillon (flüssig)	Als Nächstes 1/3 die heisse Bouillon unterrühren 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.
288 g Parmesan	Am Ende den geriebenen Parmesan unterrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.