

# Zitronen Risotto

von ursinak

Mengen für 23 Personen

5.75 EL Öl	
230 g Zwiebeln	noch besser: Frühlingszwiebeln
5.75 Stück Knoblauchzehen	Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.
1.15 kg Risottoreis	Risotto zugeben und mitdünsten.
8.63 dl Weisswein	
2.013 Liter Wasser	Mit dem Weisswein und dem Wasser aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze al dente garen.
2.3 Stück Bouillonwürfel	
460 g Mascarpone	
460 g Parmesan	
4.6 Stück Zitronen	Schale abreiben und zum Risotto geben, vom Saft allenfalls nur die Hälfte verwenden