# Risotto San Gallo



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

| | | |
|---|---|---|
| 5 | dl | Bier |
| 1 | Stück | Brot |
| 100 | g | Pilze |
| 3 | dl | Rindsbouillon |
| 3 | dl | Weisser Engel oder Säntisbier |
| 3 | EL | Parmesan |
| 1 | EL | Butter |

## Zubereitung

**Zubereitung**

Olivenöl in der Pfanne erwärmen, Zw
Reis beigeben und mitdünsten mit et
kleiner Stufe kochen.

Unter ständigem rühren immer wied
fertig ist das Bier deziliterweise beige

Wenn der Reis weich ist vom Feuer r
Butterflocken darunterziehen.

# Das passende Getränk

Das kellerfrische Säntisbier ist so cha
vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener
Hefeblume, leicht süsslicher Malz- ur
Ursprünglich im Geschmack und inte
einem Berg, ist dieses Bier der wahrh




SÄNTISBIER
Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL · NATURTRÜB

