

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, Zwiebeln und
Reis begeben und mitdünsten mit etwas
kleiner Stufe kochen.

Unter ständigem rühren immer wieder
fertig ist das Bier deziliterweise beigegeben.

Wenn der Reis weich ist vom Feuer nehmen
Butterflocken darunterziehen.

Das passende Getränk

Das kellerfrische Sântisbier ist so charakteristisch, dass es sich selbst vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Sântisbier mit einer dicken Hefebblume, leicht süsslicher Malz- und Hefeursprung. Ursprünglich im Geschmack und intensiver als ein Berg, ist dieses Bier der wahrhaftige





SÄNTISBIER

Schützengarten

1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

ORIGINAL · NATURTRÜB

