

Jägerrisotto

von schumba

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 1.0 dl Öl | erhitzen |
| 150 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 3 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 7.0 Stück Landjäger | In Stücke schneiden |
| 600 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 450 g Pilze | |
| 1.5 dl Weisswein | Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen. |
| 400 g Lauch | klein schneiden und dazugeben |
| 1.5 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 150 g Parmesan | |
| 5.0 dl Rahm | Mit Käse und Rahm verfeinern. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g