

Jägerrisotto

von schumba

Mengen für 4 Personen

4 cl Öl	erhitzen
60 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.2 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.8 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
240 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
180 g Pilze	
6 cl Weisswein	Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen.
160 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
6 dl Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
60 g Parmesan	
2.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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