

Jägerrisotto

von schumba

Mengen für 50 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 5.0 dl Öl | erhitzen |
| 750 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 35 Stück Landjäger | In Stücke schneiden |
| 3 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 2.25 kg Pilze | |
| 7.5 dl Weisswein | Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen. |
| 2 kg Lauch | klein schneiden und dazugeben |
| 7.5 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 750 g Parmesan | |
| 2.5 Liter Rahm | Mit Käse und Rahm verfeinern. |