Jägerrisotto von Balu

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
10 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
1.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
900 g Pilze	
3.0 dl Weisswein	Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen.
800 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
1.0 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.