

Jägerrisotto

von Balu

Mengen für 30 Personen

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