

Jägerrisotto von Balu

Mengen für 40 Personen

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