

Pilz Risotto von Sofie Keller

Mengen für 12 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

90 g Butter	In einer Pfanne warmwerden lassen.
60 g Steinpilze	eingeweicht
480 g Zwiebel	fein gehackt Mit den Steinpilzen in der Butter andämpfen.
840 g Risottoreis	Beigeben und andünsten.
4.2 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Beigeben. Ohne umrühren bei mittlerer Hitze kochen.
150 g Reibkäse	Zusammen mit Butter und den Gewürzen unter den Risotto rühren, sobald dieser fertig gekocht ist.