

Pilzrisotto von Niels Kuipers

Mengen für 12 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

| | |
|------------------------------|--|
| 1.2 dl Öl | erhitzen |
| 180 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 1.2 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 720 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 1.8 dl Weisswein | ablöschen |
| 1.8 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 180 g Parmesan | |
| 6.0 dl Rahm | Mit Käse und Rahm verfeinern. |
| 480 g Steinpilze | in lauwarmen Wasser einweichen abgetropfte pilze mit reis dünsten wasser zum abdünsten verwenden |