Pilzrisotto von Niels Kuipers

Mengen für 16 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

1.6 dl Öl	erhitzen
240 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
960 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.4 dl Weisswein	ablöschen
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
240 g Parmesan	
8.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.
640 g Steinpilze	in lauwarmen Wasser einweichen abgetropfe pilze mit reis dünsten wasser zum abdünsten verwenden