Pilzrisotto von Niels Kuipers

Mengen für 28 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

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