

Pilzrisotto

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

400 g Steinpilze	in lauwarmen Wasser einweichen abgetropfte Pilze mit Reis dünsten Wasser zum Abdünsten verwenden
1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
700 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in separater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
5.0 EL Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g