

Pilzrisotto

von Miriam Lehner

Mengen für 6 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

240 g Steinpilze	in lauwarmen Wasser einweichen abgetropfte Pilze mit Reis dünsten Wasser zum Abdünsten verwenden
6 cl Öl	erhitzen
90 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.8 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
420 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
9 cl Weisswein	ablöschen
9 dl Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in separater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
90 g Parmesan	
3.0 EL Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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