

Pilzrisotto

von simi177

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 dl Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
90 g Pilze	getrocknete Pilze, diese vorher kurz in Wasser einlegen und gegen letztes drittel der Kochzeit dazugeben. Saft wahlweise auch. (Macht das Aroma intensiver).
300 g Parmesan	
60 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.