Pilzrisotto von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 dl Weisswein	ablöschen
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Parmesan	für Risotto und pumpen
20 g Mascarpone	daruntermischen
2.0 dl Rahm	
100 g Pilze	separat
200 g Mais	separat
200 g Tomaten	separat
100 g Röstzwiebeln	separat

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