

# Pilzrisotto

von Leonardo Davissi

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Raffel

|                            |  |
|----------------------------|--|
| 400 g Steinpilze           | getrocknete Steinpilze, frühzeitig in Wasser einweichen  |
| 600 g Zwiebel              | Schälen und fein hacken.   |
| 100 g Knoblauchzehen       | Schälen und fein hacken.   |
| 30 g Chilischoten          | ACHTUNG: Nicht zu scharfe Chilischoten verwenden.<br>Chilischoten waschen, entkernen und in ganz feine Scheiben schneiden.   |
| 10 g ital. Kräutermischung |  |
| 5.0 dl Olivenöl            | Erhitzen, Kräuter und Chilies begeben.<br>Sobald "die Kräuter tanzen", Zwiebeln und Knoblauch begeben und glasig dünsten.  |
| 2.0 kg Frische Champignons | Champignons putzen, in Scheiben/Stücken schneiden, mitdünsten  |
| 1.0 g Safran               | begeben, mitdünsten  |
| 2 kg Risottoreis           | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.   |
| 1.0 Liter Weisswein        | Mit Weisswein ablöschen.   |
| 4.0 Liter Wasser           | Aufkochen  |
| 100 g Bouillon             | Im heissem Wasser auflösen dem Risotto begeben.<br>Immer wieder gut rühren, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.<br>Der Reis sollte bis kurz vor der für den Reis angegebenen Kochdauer (abhängig von der Reis-Sorte) immer gut nass aussehen, damit er genügend Flüssigkeit aufnehmen kann. Am Ende der Kochdauer sollte die ganze Bouillon vom Reis aufgesogen worden sein. |
| 800 g Parmesan             | Käse dem Reis begeben. Kräftig mit Pfeffer würzen und alles gut mischen.<br>Noch ein paar Minuten stehen lassen (z.B. während die Vorspeise gegessen wird) und dann servieren.   |