



Pilzrisotto

von Sarah Hatz

Mengen für 20 Personen

Vegi

2.0 dl Öl	in der Pfanne erhitzen
4.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden, andünsten
1.5 kg Pilze	gemischte Pilze, in Scheiben schneiden. ca. 200g Pilze andämpfen, restliche Pilze beiseite stellen.
1.6 kg Risottoreis	Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
8.0 dl Weisswein	Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
300 g Käsemischung	
200 g Margarine	Butter daruntermischen, Käse dazureiben, mischen, würzen.
4 Liter Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Die beiseite gestellten Pilze ca. 3 Min. braten, würzen. Risotto anrichten, Pilze darauf verteilen.	