Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von Roman Gmür

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
7.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
7.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
150 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
4.5 dl Weisswein	ablöschen
4.5 Liter Wasser	
90 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
375 g Parmesan	
90 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Pilze vorher in Wasser einweichen (ca. 5h vorher)
Wasser zum Würzen verwenden.