

Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

5 cl Öl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.3 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
70 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
6.0 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillon	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
100 g Greyerzer	in Risotto begeben
150 g Parmesan	als Reibkäse dazustellen
5.0 dl Rahm	Mit Käse und Butter verfeinern.

Pilze vorher in Wasser einweichen (ca. 5h vorher)

Wasser zum Würzen verwenden.