Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
25 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
20 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
13 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
700 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
6 Liter Weisswein	ablöschen
15 Liter Wasser	
300 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
1.0 kg Greyerzer	in Risotto beigeben
1.5 kg Parmesan	als Reibkäse dazustellen
5 Liter Rahm	Mit Käse und Butter verfeinern.

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