Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 15 Personen

7.5 cl Öl	erhitzen
3.75 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.95 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
105 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
9.0 dl Weisswein	ablöschen
2.25 Liter Wasser	
45 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Greyerzer	in Risotto beigeben
225 g Parmesan	als Reibkäse dazustellen
7.5 dl Rahm	Mit Käse und Butter verfeinern.

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