Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 50 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
12.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
6.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
350 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
3 Liter Weisswein	ablöschen
7.5 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
500 g Greyerzer	in Risotto beigeben
750 g Parmesan	als Reibkäse dazustellen
2.5 Liter Rahm	Mit Käse und Butter verfeinern.

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