Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
4.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
36 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden 3 g = 1 Stück
2.0 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
160 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
1.0 Liter Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	

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

Wasser zum Würzen verwenden.