# Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 60 Personen

| | |
|---|---|
| 3.0 dl Öl | erhitzen |
| 12 Stück Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 108 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden<br>3 g = 1 Stück |
| 6.0 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 480 g Steinpilze | getrocknete Steinpilze |
| 3.0 Liter Weisswein | ablöschen |
| 9.0 Liter Wasser | |
| 180 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 900 g Parmesan | |

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

Wasser zum Würzen verwenden.