Pilzrisotto mit Kastanien von merlin

Mengen für 10 Personen

Variante von Pilzrisotto

Tags: enthält Pilze, Einfach

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
500 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
500 g Pilze	(z.B. Champignons oder eingeweichte Steinpilze) mitdünsten
2.5 dl Weisswein	ablöschen
30 g Bouillion	beigeben.
1.5 Liter Wasser	beigeben. ca. 20 min köcheln lassen und immer wieder rühren.
600 g Paprika	Kastanien geschält (da es Kastanien nicht im Programm zur Auswahl gibt). Nach ca. 20 min Kochzeit des Reises beigeben und weitere 15 min köcheln lassen.
20 g Salbeiblätter	frische Salbeiblätter (ca. 12 Stck für 10 Personen) fein schneiden und beigeben.
10 g Curry	Kurkuma (nicht Curry) beigeben.
5.0 dl Halbrahm	am Schluss zugeben
100 g Reibkäse	darunterziehen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*