

# Pilzrisotto Pettersson und Findus von Zottli

Mengen für 56 Personen

5.6 dl Öl	erhitzen
840 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.36 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
560 g Steinpilze	getrocknet, 20 Minuten in warmem Wasser einlegen, ausdrücken, mitdünsten
8.4 dl Weisswein	ablöschen
8.4 Liter Wasser	
168 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
840 g Parmesan	
168 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.