

Pilzrisotto (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 7 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

7 cl Öl	erhitzen
105 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.1 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
420 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.05 dl Weisswein	ablöschen
0.105 g Safran	Beigeben
1.05 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
105 g Parmesan	
3.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.
280 g Champignons	in lauwarmen Wasser einweichen abgetropfte pilze mit reis dünsten wasser zum abdünsten verwenden

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