



Pilzrisotto (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 8 Personen

Quelle: seite 234 Tip topf

8 cl Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
480 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.2 dl Weisswein	ablöschen
0.12 g Safran	Beigeben
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
120 g Parmesan	
4.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.
320 g Champignons	in lauwarmen Wasser einweichen abgetropfte pilze mit reis dünsten wasser zum abdünsten verwenden

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