

Risotto von Zora Rehm

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Safran, Pfeffer

850 g Risottoreis
3.0 Stück Zwiebeln
200 g Frischkäse
400 g Pilze
3.0 Liter Bouillon (flüssig)
3.0 EL Öl

1. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten.
2. Risottoreis dazugeben und ihn glasig werden lassen.
3. Mit Bouillon ablöschen.
4. Unter stetigem Rühren fortlaufend in kleinen Mengen Bouillon hinzufügen, bis der Reis fertig ist (Falls 3 Liter nicht reichen, neue anrühren oder mit Wasser weitermachen).
5. Variante Safran: Kurz bevor der Reis gut ist, Safran dazugeben.
5. Variante Pilze: Pilze mit den Zwiebeln schneiden und anbraten.
5. Variante Frischkäse: Wenn der Reis gut ist, Frischkäse dazugeben.