Risotto mit verschiedenen Beilagen

von Julia Bechter

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
1.5 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen
900 g Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
1.0 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
125 g Parmesan	
1.0 kg Pilze	in Butter andünsten, Würzen
1.0 Stück Auberginen	schneiden, andünsten, würzen mit Zucchetti
1.0 Stück Zucchetti	schneiden, andünsten, würzen
2.0 Stück Pepperoni	schneiden, andünsten, würzen
500 g Lauch	schneiden, andünsten, mit Crème fraiche & Bouillon ablöschen
300 g Crème fraiche	