

# Risotto Plausch von Aline Gunti

Mengen für 10 Personen

1. Öl erhitzen, Zwiebel dünsten. Reis dazugeben und kurz glasig dünsten.
2. Mit Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen.
3. Knoblauch dazugeben.
4. Nach und nach Bouillon hinzugeben und regelmässig rühren, bis das Risotto die gewünschte Konsistenz hat.
5. Mit Soja Cuisine verfeinern und abschmecken.

Quelle: Vertrau mir Bruder!

Tags: Vegan, Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Öl	oder Kokosbutter
200 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.0 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 dl Weisswein	(oder Kräuternessig) ablöschen
100 kg Pilze	Getrocknete Pilze (100g) sollten mehrere Stunden eingeweicht werden. Das Wasser kann gleich für die Bouillon verwendet werden.
150 g Tomaten (getrocknet)	
1.75 Liter Wasser	
50 g Bouillon	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
5 dl Sojamilch	Soja Cuisine

Hälfte mit Pilzen, andere Hälfte mit getrockneten Tomaten.