

# Risotto Tomaten oder Safran / Pilze / Gemüse von

Mirjam waser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Safran

2.5 Stück Knoblauchzehen	feinschneiden & andünsten
2.5 kg Zwiebeln	Achtung 2.5 Stück fein schneiden und mit Knoblauch andünsten
625 g Risottoreis	Mit dünsten. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten.
3.75 kg Fleischboullion	3.75 Kaffelöfel Boullion ins Wassergeben und auflösen.
1.74 Liter Wasser	Mit 17.4-20 dl Boullionwasser ablöschen und aufkochen. Achtung nur Quillen, das heisst lassen kurz vor dem Siedepunkt kochen lassen.
20 g Reibkäse	Daruntermischen oder dazu servieren. Bei Laktoseintoleranz Reibkäse weglassen, oder evt. Sprinz verwenden.
50 g Steinpilze	Für Steinpilzrisotto 50g getrocknete Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 30 min einweichen. Abgetrocknete Pilze mit dem Reis dünsten. Einweichwasser zum ablöschen verwenden.
2.5 g Safran	Für Safranrisotto: 2.5 Brifchen Safran nach dem Ablöschen zugeben.