

Steinpilzrisotto

von Leonard Stahl

Mengen für 24 Personen

2.4 dl Öl	erhitzen
6.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.68 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
240 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
4.8 dl Weisswein	ablöschen
3.6 Liter Wasser	
72 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
72 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Pilze vorher in Wasser einweichen (ca. 5h vorher)

Wasser zum Würzen verwenden.