

Steinpilzrisotto von André Marty

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 50 g Margarine | erhitzen |
| 2.5 Stück Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 2.5 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 750 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 125 g Steinpilze | getrocknete Steinpilze |
| 2.0 dl Weisswein | ablöschen |
| 2.5 Liter Wasser | |
| 30 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 200 g Parmesan | |

Pilze vorher in Wasser einweichen (ca. 30min vorher)

Wasser zum Würzen verwenden.