

# Steinpilzrisotto

von André Marty

Mengen für 20 Personen

100 g Margarine	erhitzen
5.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
250 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
4.0 dl Weisswein	ablöschen
5.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
400 g Parmesan	

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

Wasser zum Würzen verwenden.