

# Steinpilzrisotto Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 25 Personen

158 g Steinpilze	getrocknet in Wasser einweichen (63gr in 5dl Wasser)
100 g Bratbutter	
313 g Zwiebel	fein geschnitten im Butter andämpfen
1.88 kg Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
6.25 dl Weisswein	dazu giessen, fast vollständig einkochen.
113 g Bouillion	20g= in 1lt Wasser Pilze beigeben, Bouillon und Einweichwasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.
250 g Reibkäse	
125 g Butter	Käse und Butter darunter rühren, Risotto würzen
* 6.25 Prise Salz	
0.25 g Pfeffer	Salz & Pfeffer zum würzen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g