veganes Pilzrisotto von marta ostertag

Mengen für 50 Personen

250 g Pilze	getrocknet
6 Liter Wasser	
1.0 dl Olivenöl	
1.5 kg Zwiebel	
75 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
2.5 kg Risottoreis	
5.0 TL Salz	
5.0 g Pfeffer	wenig
100 g Petersilie, frische	

Getrocknete Pilze:
Pilze ca. 15 min im heissen Wasser einweichen. Pilze herausnehmen, in Stücke schneiden und beseite stellen. Einweichwasser durch ein Kaffeefilterpapier giessen, auffangen und beiseite stellen

Risotto:
Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Reis beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Pilze beigeben, Bouillon und beiseite gestelltes Einweichwasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 min köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.

Frische Pilze:
Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Pilze ca. 5 min rührbraten, würzen. Gebratene und besiseitegestellte Pilze unter den Risotto michen, Petersilie darüberstreuen