

# Jägerrisotto

von schumba

Mengen für 12 Personen

1.2 dl Öl	erhitzen
180 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
8.4 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
720 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
540 g Pilze	
1.8 dl Weisswein	Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen.
480 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
180 g Parmesan	
6.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.