

Jägerrisotto

von schumba

Mengen für 13 Personen

1.3 dl Öl	erhitzen
195 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
9.1 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
780 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
585 g Pilze	
1.95 dl Weisswein	Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen.
520 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
1.95 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
195 g Parmesan	
6.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.