Jägerrisotto von schumba

Mengen für 6 Personen

6 cl Öl	erhitzen
90 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.8 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
4.2 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
360 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
270 g Pilze	
9 cl Weisswein	Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen.
240 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
9 dl Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
90 g Parmesan	
3.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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