Jägerrisotto von schumba

Mengen für 8 Personen

8 cl Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
5.6 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
480 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
360 g Pilze	
1.2 dl Weisswein	Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen.
320 g Lauch	klein schneiden und dazugeben
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
120 g Parmesan	
4.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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