

Jägerrisotto

von Balu

Mengen für 15 Personen

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