# Jägerrisotto von Balu

Mengen für 9 Personen

| | |
|---|---|
| 9 cl Öl | erhitzen |
| 135 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 2.7 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 4.5 Stück Landjäger | In Stücke schneiden |
| 720 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 405 g Pilze | |
| 1.35 dl Weisswein | Pilze im Wein einlegen. Mit dem Pilz-Weingemisch ablöschen. |
| 360 g Lauch | klein schneiden und dazugeben |
| 1.35 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 135 g Parmesan | |
| 4.5 dl Rahm | Mit Käse und Rahm verfeinern. |

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