

## Pilz Risotto von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

75 g Butter	In einer Pfanne warmwerden lassen.
50 g Steinpilze	eingeweicht
400 g Zwiebel	fein gehackt Mit den Steinpilzen in der Butter andämpfen.
700 g Risottoreis	Beigeben und andünsten.
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Beigeben. Ohne umrühren bei mittlerer Hitze kochen.
125 g Reibkäse	Zusammen mit Butter und den Gewürzen unter den Risotto rühren, sobald dieser fertig gekocht ist.