

Pilz Risotto von Sofie Keller

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

150 g Butter	In einer Pfanne warmwerden lassen.
100 g Steinpilze	eingeweicht
800 g Zwiebel	fein gehackt Mit den Steinpilzen in der Butter andämpfen.
1.4 kg Risottoreis	Beigeben und andünsten.
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Beigeben. Ohne umrühren bei mittlerer Hitze kochen.
250 g Reibkäse	Zusammen mit Butter und den Gewürzen unter den Risotto rühren, sobald dieser fertig gekocht ist.