

## Pilz Risotto von Sofie Keller

Mengen für 8 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

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