

Pilzrisotto

von Kilian Schlunegger

Mengen für 10 Personen

Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Reis kurz dünsten, Knoblauch hinzugeben und mit Weisswein ablöschen.

Laufend rühren und Bouillon hinzugeben, biss das Risotto die Gewünste konsistenz hat.

Mit Sojasahne, Rucola, Nüssen ... Verfeinern

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegan, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 dl Öl	oder Kokosbutter
200 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.0 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 dl Weisswein	(oder Kräuternessig) ablöschen
800 g Pilze	Getrocknete Pilze (100g) sollten mehrere Stunden eingeweicht werden. Das Wasser kann gleich für die Bouillon verwendet werden.
1.75 Liter Wasser	
50 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
1.0 dl Kokosmilch	

Pilze können einfach mit anderen Zutaten ersetzt werden (z.B Tomaten...)