

# Pilzrisotto

von Kilian Schlunegger

Mengen für 24 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: Vegan, Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 2.4 dl Öl                | oder Kokosbutter   |
| 480 g Zwiebeln           | sehr klein schneiden   |
| 4.8 Stück Knoblauchzehen | hacken   |
| 2.4 kg Risottoreis       | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten   |
| 7.2 dl Weisswein         | (oder Kräuternessig) ablöschen   |
| 1.92 kg Pilze            | Getrocknete Pilze (100g) sollten mehrere Stunden eingeweicht werden. Das Wasser kann gleich für die Bouillon verwendet werden. |
| 4.2 Liter Wasser         |  |
| 120 g Bouillion          | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.   |
| 2.4 dl Kokosmilch        |  |

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