

Pilzrisotto

von Leonardo Davissi

Mengen für 20 Personen

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Raffel

400 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze, frühzeitig in Wasser einweichen
600 g Zwiebel	Schälen und fein hacken.
100 g Knoblauchzehen	Schälen und fein hacken.
30 g Chilischoten	ACHTUNG: Nicht zu scharfe Chilischoten verwenden. Chilischoten waschen, entkernen und in ganz feine Scheiben schneiden.
10 g ital. Kräutermischung	
5.0 dl Olivenöl	Erhitzen, Kräuter und Chilies begeben. Sobald "die Kräuter tanzen", Zwiebeln und Knoblauch begeben und glasig dünsten.
2.0 kg Frische Champignons	Champignons putzen, in Scheiben/Stücken schneiden, mitdünsten
1.0 g Safran	begeben, mitdünsten
2 kg Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
1.0 Liter Weisswein	Mit Weisswein ablöschen.
4.0 Liter Wasser	Aufkochen
100 g Bouillion	Im heissem Wasser auflösen dem Risotto begeben. Immer wieder gut rühren, bis der Risotto den gewünschten Biss hat. Der Reis sollte bis kurz vor der für den Reis angegebenen Kochdauer (abhängig von der Reis-Sorte) immer gut nass aussehen, damit er genügend Flüssigkeit aufnehmen kann. Am Ende der Kochdauer sollte die ganze Bouillon vom Reis aufgesogen worden sein.
800 g Parmesan	Käse dem Reis begeben. Kräftig mit Pfeffer würzen und alles gut mischen. Noch ein paar Minuten stehen lassen (z.B. während die Vorspeise gegessen wird) und dann servieren.