

Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von Roman Gmür

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
500 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
50 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
125 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Pilze vorher in Wasser einweichen (ca. 5h vorher)

Wasser zum Würzen verwenden.