

Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von Roman Gmür

Mengen für 15 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
3.75 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.75 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
750 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
75 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
2.25 dl Weisswein	ablöschen
2.25 Liter Wasser	
45 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
188 g Parmesan	
45 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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

Wasser zum Würzen verwenden.