

Pilzrisotto (getrocknete Pilze) von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

1.25 dl Öl	erhitzen
6.25 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.25 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
175 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
1.5 Liter Weisswein	ablöschen
3.75 Liter Wasser	
75 g Bouillon	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
250 g Greyerzer	in Risotto begeben
375 g Parmesan	als Reibkäse dazustellen
1.25 Liter Rahm	Mit Käse und Butter verfeinern.

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

Wasser zum Würzen verwenden.