Risotto mit Pilzen von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

5 cl Öl	erhitzen
100 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	In die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Öl glasig anbraten
400 g Pilze	zum Reis geben
200 g Gemüse nach Wahl	möglichst Farbig (Peperoni, Brockoli, Rüebli) klein hacken und dazugeben.
1.0 dl Weisswein	ablöschen (oder entsprechend mehr Boullion)
1.0 Liter Wasser	
20 g Bouillion	Im Wasser auflösen, zum Reis geben, bis dieser knapp bedeckt ist. Auf kleiner Stufe köcheln lassen und bei Bedarf mit Boullion ergänzen, bis alle Flüssigkeit aufgebraucht ist.
100 g Parmesan	
20 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*