Steinpilz-Risotto



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | Stk | Zwiebeln, fein gehackt |  |
| 6 – 13 | Stk | Knoblauch, gepresst |  |
| 300 | g | Butter | Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. |
| 1.9 | kg | Risottoreis | Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. |
| 1.6 | l | Weisswein | Mit Wein ablöschen, vollständig einköcheln. |
| 6.25 | l | Gemüsebouillon, heiss | Bouillon nach und nach zugeben und Risotto unter häufigem Rühren 18-20 Minuten garen. |
| 950  oder  95 | g  g | Steinpilze, geputzt, zerkleinert  getrocknete Steinpilze, eingeweicht | Pilze in den letzten 7-10 Minuten mitgaren. |
| 470 | g | Reibkäse |  |
| 200 | g | Butter |  |
| 6.25 | Briefchen | Safranpulver |  |
|  |  | Salz und Pfeffer | Sbrinz, Butter und Safran darunterrühren, würzen. |
|  |  | Petersilie, gehackt |  |
| 300 | g | Reibkäse | Mit Petersilie und Reibkäse servieren |
|  |  |  |  |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Weisswein weglassen und nur Boullion verwenden | |