

Modul 5 Pilz-Risotto, Endivien-Salat (für 10 Personen)

Einkauf:	500 gr.	Butter oder Margarine
	3 Stk.	Zwiebeln
	60 gr.	getrocknete Steinpilze
	1 kg	Reis (Valone oder Arborio)
	2-3 Würfel	Fleischbouillon (oder 1 Tube oder Pulver)
	1 Briese	Muskat-Gewürz (nicht zwingend nötig)
	2 Beutel	Parmesan-Käse, gerieben
	2 Köpfe	Endivien-Salat
	1 Flasche	Salatsauce

Zubereitung: Risotto

5 Esslöffel Butter/Margarine in grosser Pfanne erhitzen
2,5 fein gehackte Zwiebeln, darin andämpfen
60 gr. eingeweichte (2 Std.) Steinpilze dazugeben
1 kg Reis ebenfalls kurz mitdämpfen
5 dl. Fleischbouillon dazu giessen und rühren, warten bis alle Flüssigkeit aufgesaugt ist. Dann nach und nach die restliche Bouillon unter laufendem Rühren dazu giessen bis der Reis Al dente ist, d. h. der Reis muss noch feucht sein
Gesamtkochzeit ca. 20 Min. dann abschmecken mit wenig Salz (Vorsicht) Pfeffer, 250 gr. Butter oder Margarine, 1 Messerspitze Muskat und 5 Esslöffel Parmesan, gerieben dazugeben.

Salat

Salatblätter lösen und gut waschen, gut abtropfen und in Streifen schneiden. Mit Sauce in Schüsseln anrichten

Anrichten: Risotto in 2-3 warmen Schüsseln mit Schöpflöffel auf Tisch
Salat in 2 Schüsseln und Besteck auf Tisch
Geriebener Parmesan-Käse in 2 kleinen Schüsseln auf Tisch