

## Der Gilde-Freundschaftsrisotto

### Für 4 Personen:

1 Schalotte, feingehackt  
300 gr. Risottoreis von Uncle Ben's  
Butter, Salz, Pfeffer  
1 dl Weisswein  
6 dl Hühner-Bouillon  
40 gr Sbrinz



\* 100 gr. frische Steinpilze oder

\*\* 30 gr. getrocknete Steinpilze

Die Schalotte mit wenig Butter anziehen, den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren andünsten bis der Reis glasig ist.

Mit Weisswein ablöschen, nach und nach die Bouillon darunter rühren und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Würzen, sorgfältig die Steinpilze\* begeben.

Zum Schluss Butter und Sbrinz zum Verfeinern darunter ziehen.

\* Frische Pilze: separat in Butter andünsten, abschmecken und sautieren, frische Kräuter (Thymian, Basilikum) und wenig Knoblauch dazugeben.

\*\* Getrocknete Steinpilze im Wasser einweichen, abtropfen und mit dem Reis andünsten.

**Wir wünschen Ihnen „en Guete“**