

## Risotto

### Zutaten für 4 Personen

25	g	Steinpilze, getrocknet	Ca. 2 Std. in kaltes Wasser einlegen
1		Zwiebel	Fein hacken
1		Knoblauchzehe	Fein hacken
2	EL	Kochbutter	Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten
2	Tassen	Uncle Ben's Risotto Reis	Kurz mitdünsten
3	dl	Weisswein, trocken	Reis ablöschen, Steinpilze begeben
1	TL	Liebigs Fleischextrakt	Begeben
1	P	Safran	Begeben
1 ½	l	Hühnerbouillon, heiss	Unter ständigem rühren portionenweise begeben (Reis soll nicht schwimmen und zu trocken werden). Kochzeit ca. 45 Min., Risotto muss ‚suppig‘ sein.
125	g	Gorgonzola (od. Fonduemischung od. geriebener Parmesan)	Beifügen, zergehen lassen.
3	EL	Cognac	
1	dl	Rahm	Darunter ziehen, nochmals etwas einkochen lassen.