Dörrtomatenrisotto von ursinak

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
750 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
400 g Mascarpone	
1.0 kg Gemüse nach Wahl	Dörrtomaten
5.0 Stück Zitronen	
7.5 dl Weisswein	ablöschen
7.5 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
750 g Parmesan	
150 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.