Gemüserisotto von KücheAubila

Mengen für 66 Personen

19.8 Stück Zwiebeln	fein gehackt
33 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit Zwiebeln und Butter/öl dünsten
1.32 kg Lauch	
2.64 kg Broccoli	
1.98 kg Zucchetti (g)	
1.98 kg Rüebli	
3.96 kg Risottoreis	
2.47 Liter Weisswein	Gemüsebouillon
14.9 Liter Bouillon (flüssig)	
6.6 kg Tomaten (getrocknet)	eine Packung getrocknete Tomaten (2-3)
2.64 kg Parmesan	
3.3 dl Rahm	

1. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Gemüse mitdünsten, Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, Flüssigkeit unter Rühren einkochen.
2. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, häufig rühren und auf mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis al dente ist. Tomaten und Käse beifügen, nur heiss werden lassen, würzen. Risotto in vorgewärmte Schalen geben, sofort servieren.