

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
800 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
20 g Safran	(für Safranrisotto)
60 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
450 g gehackte Tomaten	mitdünsten (für Tomatenrisotto)
450 g Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
1.5 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g