

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 32 Personen

3.2 dl Öl	erhitzen
480 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.56 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
64 g Safran	(für Safranrisotto)
192 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
1.44 kg gehackte Tomaten	mitdünsten (für Tomatenrisotto)
1.44 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
4.8 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
4.8 Liter Wasser	
96 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
480 g Parmesan	
96 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.