

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 36 Personen

3.6 dl Öl	erhitzen
540 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.88 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
72 g Safran	(für Safranrisotto)
216 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
1.62 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
1.62 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
5.4 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
5.4 Liter Wasser	
108 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
540 g Parmesan	
108 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.