

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 38 Personen

3.8 dl Öl	erhitzen
570 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.04 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
76 g Safran	(für Safranrisotto)
228 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
1.71 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
1.71 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
5.7 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
5.7 Liter Wasser	
114 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
570 g Parmesan	
114 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.