

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 42 Personen

4.2 dl Öl	erhitzen
630 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.36 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
84 g Safran	(für Safranrisotto)
252 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
1.89 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
1.89 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
6.3 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
6.3 Liter Wasser	
126 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
630 g Parmesan	
126 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.