

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 45 Personen

4.5 dl Öl	erhitzen
675 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
90 g Safran	(für Safranrisotto)
270 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
2.03 kg gehackte Tomaten	mitdünsten (für Tomatenrisotto)
2.03 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
6.75 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
6.75 Liter Wasser	
135 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
675 g Parmesan	
135 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.