

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
750 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
4 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
100 g Safran	(für Safranrisotto)
300 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
2.25 kg gehackte Tomaten	mitdünsten (für Tomatenrisotto)
2.25 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
7.5 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
7.5 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
750 g Parmesan	
150 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.