

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 53 Personen

5.3 dl Öl	erhitzen
795 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
4.24 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
106 g Safran	(für Safranrisotto)
318 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
2.38 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
2.38 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
7.95 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
7.95 Liter Wasser	
159 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
795 g Parmesan	
159 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.