

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 60 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
900 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
4.8 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
120 g Safran	(für Safranrisotto)
360 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
2.7 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
2.7 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
9.0 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
9.0 Liter Wasser	
180 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
900 g Parmesan	
180 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.