

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 65 Personen

6.5 dl Öl	erhitzen
975 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
6.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
5.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
130 g Safran	(für Safranrisotto)
390 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
2.92 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
2.92 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
9.75 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
9.75 Liter Wasser	
195 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
975 g Parmesan	
195 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.