

# Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 75 Personen

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