

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 80 Personen

8.0 dl Öl	erhitzen
1.2 kg Zwiebeln	sehr klein schneiden
8.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
6.4 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
160 g Safran	(für Safranrisotto)
480 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
3.6 kg gehackte Tomaten	mitdünsten (für Tomatenrisotto)
3.6 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
1.2 Liter Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
12 Liter Wasser	
240 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
1.2 kg Parmesan	
240 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.