Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto, vegan von Tobias Ulrich

Mengen für 35 Personen

Sunntigabig

3.5 dl Öl	erhitzen
525 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.8 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
70 g Safran	(für Safranrisotto)
210 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
1.58 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
1.58 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
5.25 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
5.25 Liter Wasser	
105 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
525 g Hefeflocken	
105 g Margarine	Mit Käse und Butter verfeinern.
1.4 kg Parmesan	