

Risotto mit verschiedenen Beilagen von Julia Bechter

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.6 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
3.9 Stück Zwiebeln	
7.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen
2.34 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
2.6 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
6.5 Liter Bouillon (flüssig)	
325 g Parmesan	
2.6 kg Pilze	in Butter andünsten, Würzen
2.6 Stück Auberginen	schneiden, andünsten, würzen mit Zucchini
2.6 Stück Zucchini	schneiden, andünsten, würzen
5.2 Stück Pepperoni	schneiden, andünsten, würzen
1.3 kg Lauch	schneiden, andünsten, mit Crème fraiche & Bouillon ablöschen
780 g Crème fraiche	