



Risotto mit verschiedenen Beilagen

von Julia Bechter

Mengen für 34 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.4 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
5.1 Stück Zwiebeln	
10.2 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen
3.06 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
3.4 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
8.5 Liter Bouillon (flüssig)	
425 g Parmesan	
3.4 kg Pilze	in Butter andünsten, Würzen
3.4 Stück Auberginen	schneiden, andünsten, würzen mit Zucchini
3.4 Stück Zucchini	schneiden, andünsten, würzen
6.8 Stück Pepperoni	schneiden, andünsten, würzen
1.7 kg Lauch	schneiden, andünsten, mit Crème fraîche & Bouillon ablöschen
1.02 kg Crème fraîche	