Risotto Tricolore von Miriam Lehner

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Salz

5.0 Stück Zwiebeln	schälen, fein hacken
6 cl Olivenöl	Öl warm werden lassen
1.25 kg Risottoreis	Zwiebeln andämpfen, reis beigeben
1.0 Liter Weisswein	ablöschen und einkochen
3.2 Liter Bouillon (flüssig)	nach und nach dazugiessen
2.0 g Safran	Safran mit Reis glasig anbraten
1.5 kg Pilze	in Scheiben schneiden, 1/3 mit Zwiebeln andämpfen
800 g gehackte Tomaten	
500 g Sprinz	