

Risotto weiss, rot, gelb Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 50 Personen

Mascarpone-, Tomaten-, Safranrisotto je 3 Teile

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2023_SUGR_05/risotto-mit-mascarpone/

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_13/safranrisotto-risotto-milanese/

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200910_59/tomatenrisotto/

| | |
|--------------------------|---|
| 50 g Butter | erhitzen |
| 600 g Zwiebeln | sehr klein schneiden ca. 1 Zwiebel |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 3 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 5.0 g Safran | (für Safranrisotto) 1 Briefchen |
| 300 g Tomatenpuree | Für Tomatenrisotto |
| 2 kg gehackte Tomaten | mitdünsten (für Tomatenrisotto) |
| 20 g Oregano | Tomatenrisotto garnieren |
| 100 g Mascarpone | Für Tomatenrisotto |
| 375 g Mascarpone | Für Mascarponerisotto |
| 7.5 Liter Wasser | |
| 1.0 Liter Weisswein | (mit Prosecco) ablöschen! |
| 150 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 1.0 kg Parmesan | oder Sbrinz |