



# Risotto weiss, rot, gelb Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 60 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/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/SM2021_DIVE_13/safranrisotto-risotto-milanese/)  
[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200910\\_59/tomatenrisotto/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200910_59/tomatenrisotto/)

|                          |                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 60 g Butter              | erhitzen                                                                         |
| 720 g Zwiebeln           | sehr klein schneiden ca. 1 Zwiebel                                               |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden                                                             |
| 3.6 kg Risottoreis       | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten                                         |
| 6.0 g Safran             | (für Safranrisotto) 1 Briefchen                                                  |
| 360 g Tomatenpuree       | Für Tomatenrisotto                                                               |
| 2.4 kg gehackte Tomaten  | mitdünsten (für Tomatenrisotto)                                                  |
| 24 g Oregano             | Tomatenrisotto garnieren                                                         |
| 120 g Mascarpone         | Für Tomatenrisotto                                                               |
| 450 g Mascarpone         | Für Mascarponerisotto                                                            |
| 9.0 Liter Wasser         |                                                                                  |
| 1.2 Liter Weisswein      | (mit Prosecco) ablöschen!                                                        |
| 180 g Bouillion          | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 1.2 kg Parmesan          | oder Sbrinz                                                                      |