

Risottoabig

von Jonathan Bösch

Mengen für 95 Personen

Am Risottoabend gibt es drei verschiedene Risottos. Ein normales, ein Pilzrisotto und ein Tomatenrisotto

| | |
|-------------------------|--|
| 9.5 dl Olivenöl | erhitzen |
| 19 Stück Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 19 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 7.6 kg Risottoreis | alles zusammen dünsten |
| 14.3 Liter Wasser | in separater Pfanne kochen, immer wieder mit Bouillon ergänzen |
| 285 g Bouillion | |
| 1.9 kg Parmesan | |
| 285 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern |
| 1.9 kg Pilze | In einem drittel des gesamten Risottos mitdünsten |
| 1.9 kg gehackte Tomaten | |
| 285 g Tomatenpuree | gehackte Tomaten und Tomatenpuree in den zweiten drittel des gesamten Risottos geben dem letzten drittel des Risottos wird nichts hinzugefügt |
| 4.75 dl Weisswein | |