Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
450 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.8 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
180 g Tomatenpuree	
1.35 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
4.5 dl Weisswein	ablöschen
4.5 Liter Wasser	
90 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
450 g Parmesan	
90 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.