Tomatenrisotto von Tweak

Mengen für 70 Personen
ohne Wein

7.0 dl Öl	erhitzen
1.05 kg Zwiebeln	sehr klein schneiden
7.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
4.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
420 g Tomatenpuree	
3.15 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
10.5 Liter Wasser	
210 g Bouillion	in seperater Pfanne kochen, ablöschen, immer wieder Bouillon ergänzen bis Risotto gut ist.
1.05 kg Parmesan	
210 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.