Tomatenrisotto von schumba

Mengen für 23 Personen

2.53 dl Öl	erhitzen
380 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.53 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.52 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
152 g Tomatenpuree	
1.14 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
3.795 dl Weisswein	ablöschen
3.795 Liter Wasser	
75.9 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
380 g Parmesan	
75.9 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.