Tomatenrisotto von Ramon Steinmann

Mengen für 39 Personen

3.9 dl Öl	erhitzen
585 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.9 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.9 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
234 g Tomatenpuree	
1.75 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
5.85 dl Weisswein	ablöschen
5.85 Liter Wasser	
117 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
585 g Parmesan	
117 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.