

Tomatenrisotto Brutzelbuebe von Dan Stucki

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen, am besten gleich das Öl von den getrockneten Tomaten verwenden
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
800 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
170 g Tomaten (getrocknet)	
60 g Tomatenpuree	
900 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
2.0 Liter Wasser	
40 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
50 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
2 cl Essig	