

Tomatenrisotto Brutzelbuebe von Dan Stucki

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen, am besten gleich das Öl von den getrockneten Tomaten verwenden
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
340 g Tomaten (getrocknet)	
120 g Tomatenpuree	
1.8 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
3.0 dl Weisswein	ablöschen
4.0 Liter Wasser	
80 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
100 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
4 cl Essig	