Tomatenrisotto mit Landjäger von Urs Wernli

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 Stück Landjäger	In Streifen schneiden, zugeben und mit dünsten
60 g Tomatenpuree	
450 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*