

Tomatenrisotto/Safranrisotto von Julia Kälin

Mengen für 35 Personen

In die eine Pfanne alles Tomatige, in die andere den Safran. Reis, Zwiebeln, Bouillon, Käse und Weisswein sind noch zu halbieren und in die beiden Pfannen zu verteilen.

3.5 dl Öl	erhitzen
7.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen und fein hacken, mit ÖL glasig dünsten. (Zwiebeln und Reis auf zwei Pfannen aufteilen)
2.45 kg Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
158 g Tomatenpuree	
525 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.05 g Safran	
2.625 Liter Weisswein	Mit Weisswein (Saurer Most) ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.05 kg Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.