

Gemüserisotto

von Moritz Kobel

Mengen für 60 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 6.0 dl Öl | erhitzen |
| 900 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 3.6 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 1.2 kg Lauch | mitdünsten |
| 1.2 kg Tomaten | mitdünsten |
| 1.2 kg Gemüse nach Wahl | mitdünsten |
| 9.0 dl Weisswein | ablöschen |
| 9.0 Liter Wasser | |
| 180 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 900 g Parmesan | |
| 180 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |