

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 15 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
225 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
30 g Safran	(für Safranrisotto)
90 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
675 g gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
675 g Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
2.25 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
2.25 Liter Wasser	
45 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
225 g Parmesan	
45 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.