

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 20 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 2.0 dl Öl | erhitzen |
| 300 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 1.6 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 40 g Safran | (für Safranrisotto) |
| 120 g Tomatenpuree | Für Tomatenrisotto |
| 900 g gehackte Tomaten | mitmüssten (für Tomatenrisotto) |
| 900 g Pilze | mitdünsten (für Pilzrisotto) |
| 3.0 dl Weisswein | (mit Prosecco) ablöschen! |
| 3.0 Liter Wasser | |
| 60 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 300 g Parmesan | |
| 60 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |