

# 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.