

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 30 Personen

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