

Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto von Remo Birrer

Mengen für 40 Personen

4.0 dl Öl	erhitzen
600 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
80 g Safran	(für Safranrisotto)
240 g Tomatenpuree	Für Tomatenrisotto
1.8 kg gehackte Tomaten	mitmüssten (für Tomatenrisotto)
1.8 kg Pilze	mitdünsten (für Pilzrisotto)
6.0 dl Weisswein	(mit Prosecco) ablöschen!
6.0 Liter Wasser	
120 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
600 g Parmesan	
120 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.