

Risotto mit verschiedenen Beilagen von Julia Bechter

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

6.5 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
9.75 Stück Zwiebeln	
19.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen
5.85 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
6.5 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
16.3 Liter Bouillon (flüssig)	
813 g Parmesan	
6.5 kg Pilze	in Butter andünsten, Würzen
6.5 Stück Auberginen	schneiden, andünsten, würzen mit Zucchetti
6.5 Stück Zucchetti	schneiden, andünsten, würzen
13 Stück Pepperoni	schneiden, andünsten, würzen
3.25 kg Lauch	schneiden, andünsten, mit Crème fraiche & Bouillon ablöschen
1.95 kg Crème fraiche	