Risotto Plausch von Alina Burri

Mengen für 30 Personen

600 g Zwiebel	Hacken
3.0 dl Olivenöl	erhitzen und die Zwiebeln andämpfen.
1.5 kg Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
150 g Bouillion	
3.9 Liter Wasser	In einem Topf aufkochen. den Reis mit ca. 2dl ablöschen. Den Rest unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen. (ca. 20')
240 g Butter	
240 g Parmesan	mit der Butter unter den Risotto mischen, würzen.
15 g Safran	Für Safranrisotto dazugeben, sobald der Reis gedünstet wird.
300 g Steinpilze	Für Steinpilzrisotto mit den Zwiebeln dünsten bis die Pilze Wasser ziehen.
1.2 kg gehackte Tomaten	Für Tomatenrisotto, mit den Pelatti anstelle der Bouillon ablöschen.