Risotto Safran/Tomaten von Nouri Zeroual

Mengen für 48 Personen

4.8 dl Öl	erhitzen
720 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.88 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
7.2 dl Weisswein	ablöschen
7.2 Liter Wasser	
144 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
720 g Parmesan	
144 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben