

Risottoabig

von Jonathan Bösch

Mengen für 95 Personen

Am Risottoabend gibt es drei verschiedene Risottos. Ein normales, ein Pilzrisotto und ein Tomatenrisotto

9.5 dl Olivenöl	erhitzen
19 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
19 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
7.6 kg Risottoreis	alles zusammen dünsten
14.3 Liter Wasser	in separater Pfanne kochen, immer wieder mit Bouillon ergänzen
285 g Bouillion	
1.9 kg Parmesan	
285 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern
1.9 kg Pilze	In einem drittel des gesamten Risottos mitdünsten
1.9 kg gehackte Tomaten	
285 g Tomatenpuree	gehackte Tomaten und Tomatenpuree in den zweiten drittel des gesamten Risottos geben dem letzten drittel des Risottos wird nichts hinzugefügt
4.75 dl Weisswein	