

Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 58 Personen

5.8 dl Öl	erhitzen
* 9.67 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.48 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
348 g Tomatenpuree	
2.61 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
8.7 dl Weisswein	ablöschen
8.7 Liter Wasser	
174 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
870 g Parmesan	
174 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g