Tomatenrisotto von schumba

Mengen für 35 Personen

3.85 dl Öl	erhitzen
578 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.85 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.31 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
231 g Tomatenpuree	
1.73 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
5.775 dl Weisswein	ablöschen
5.775 Liter Wasser	
116 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
578 g Parmesan	
116 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.