

Tomatenrisotto mit Landjäger von Urs Wernli

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
6.0 Stück Landjäger	In Streifen schneiden, zugeben und mit dünsten
120 g Tomatenpuree	
900 g gehackte Tomaten	mitdünsten
3.0 dl Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
60 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.