Jägerrisotto ohne Pilze von JWW

Mengen für 45 Personen

4.5 dl Öl	erhitzen
675 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
27 Stück Landjäger	In Stücke schneiden
3.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
6.75 dl Weisswein	Mit dem Wein ablöschen.
1.8 kg Lauch	klein schneiden und dazugeben
4.5 kg Rüebli	klein schneiden
6.75 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
675 g Parmesan	
2.25 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.