

# Safranrisotto

von schumba

Mengen für 110 Personen

1.1 Liter Öl	erhitzen
1.65 kg Zwiebeln	sehr klein schneiden
11 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
6.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.65 Liter Weisswein	ablöschen
1.65 g Safran	Beigeben
16.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
1.65 kg Parmesan	
5.5 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.