

# Safranrisotto von schumba

Mengen für 16 Personen

1.6 dl Öl	erhitzen
240 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
960 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.4 dl Weisswein	ablöschen
0.24 g Safran	Beigeben
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
240 g Parmesan	
8.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.