

Safranrisotto von schumba

Mengen für 18 Personen

1.8 dl Öl	erhitzen
270 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.08 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.7 dl Weisswein	ablöschen
0.27 g Safran	Beigeben
2.7 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
270 g Parmesan	
9.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.