

Safranrisotto

von schumba

Mengen für 21 Personen

2.1 dl Öl	erhitzen
315 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.1 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.26 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.15 dl Weisswein	ablöschen
0.315 g Safran	Beigeben
3.15 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
315 g Parmesan	
1.05 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.