Safranrisotto von schumba

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
375 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.75 dl Weisswein	ablöschen
0.375 g Safran	Beigeben
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
375 g Parmesan	
1.25 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.