

Safranrisotto

von schumba

Mengen für 28 Personen

2.8 dl Öl	erhitzen
420 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.68 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
4.2 dl Weisswein	ablöschen
0.42 g Safran	Beigeben
4.2 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
420 g Parmesan	
1.4 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.