

Safranrisotto von schumba

Mengen für 30 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 3.0 dl Öl | erhitzen |
| 450 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 1.8 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 4.5 dl Weisswein | ablöschen |
| 0.45 g Safran | Beigeben |
| 4.5 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 450 g Parmesan | |
| 1.5 Liter Rahm | Mit Käse und Rahm verfeinern. |