

Safranrisotto von schumba

Mengen für 35 Personen

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