

Safranrisotto von schumba

Mengen für 60 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
900 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
9.0 dl Weisswein	ablöschen
0.9 g Safran	Beigeben
9.0 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
900 g Parmesan	
3 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.