

Safranrisotto von Esther Gfeller

Mengen für 37 Personen

mit Chipolata

3.7 dl Öl	erhitzen
555 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.7 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.22 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
5.55 dl Weisswein	ablöschen
0.555 g Safran	Beigeben
5.55 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
555 g Parmesan	
1.85 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.