

Safranrisotto von Esther Gfeller

Mengen für 38 Personen

mit Chipolata

3.8 dl Öl	erhitzen
570 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.28 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
5.7 dl Weisswein	ablöschen
0.57 g Safran	Beigeben
5.7 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
570 g Parmesan	
1.9 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.