

Safranrisotto

von marta ostertag

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.0 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
8.0 Stück Zwiebeln	
12 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen 3 g = 1 Stück
4.0 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
2.0 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
10 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 g Safran	
600 g Parmesan	