Safranrisotto von marta ostertag

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

8.0 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
16 Stück Zwiebeln	
24 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen 3 g = 1 Stück
8.0 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
8.0 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
20 Liter Bouillon (flüssig)	
6.0 g Safran	
1.2 kg Parmesan	