

Safranrisotto

von Jens Holliger

Mengen für 18 Personen

1.98 dl Öl	erhitzen
297 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.98 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.19 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.97 dl Weisswein	ablöschen
0.297 g Safran	Beigeben
3.96 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
297 g Parmesan	