

Safranrisotto von Balu

Mengen für 34 Personen

3.4 dl Öl	erhitzen
510 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.72 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
5.1 dl Weisswein	ablöschen
0.51 g Safran	Beigeben
5.1 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
510 g Parmesan	
1.7 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.