

# 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.  |