

Safranrisotto von Balu

Mengen für 46 Personen

4.6 dl Öl	erhitzen
690 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.68 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
6.9 dl Weisswein	ablöschen
0.69 g Safran	Beigeben
6.9 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
690 g Parmesan	
2.3 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.