

Safranrisotto von Balu

Mengen für 47 Personen

4.7 dl Öl	erhitzen
705 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.7 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.76 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
7.05 dl Weisswein	ablöschen
0.705 g Safran	Beigeben
7.05 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
705 g Parmesan	
2.35 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.