

Safranrisotto von Balu

Mengen für 66 Personen

6.6 dl Öl	erhitzen
990 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
6.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
5.28 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
9.9 dl Weisswein	ablöschen
0.99 g Safran	Beigeben
9.9 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
990 g Parmesan	
3.3 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.