

## Safranrisotto von André Marty

Mengen für 30 Personen

150 g Margarine	erhitzen
450 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.25 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
4.5 dl Weisswein	ablöschen
0.45 g Safran	Beigeben
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
450 g Parmesan	
1.5 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.