

## Safranrisotto (Betty Bossi) von fiore

Mengen für 40 Personen

900 g Zwiebel	
10 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.
1.5 dl Olivenöl	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.
4.0 kg Risottoreis	
2.5 g Safran	Risotto und Safran beigegeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
4.0 Liter Weisswein	Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
10 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
500 g Parmesan	
1.5 dl Olivenöl	
16 Prise Salz	
16 g Pfeffer	Käse und Öl unter den Reis mischen, würzen.