

Safranrisotto Horw von Küche JWK

Mengen für 36 Personen

3.6 dl Öl	erhitzen
540 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.16 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
0.54 g Safran	Beigeben
6.12 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
540 g Parmesan	
1.8 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.