

# Safranrisotto Skilager von Kaspar Helmle

Mengen für 59 Personen

5.9 dl Öl	erhitzen
885 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.9 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3.84 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
8.85 dl Weisswein	ablöschen
0.885 g Safran	Beigeben
11.8 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
885 g Parmesan	
708 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.