

Zitronenrisotto

von AbSoLa26

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
450 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.8 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
4.5 Liter Wasser	
90 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
3.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und Saft. Schale von Anfang an, Saft nach Hälfte der Kochzeit dazu geben
450 g Parmesan	
90 g Margarine	