

Safranrisotto von schumba

Mengen für 45 Personen

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