

Safranrisotto

von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 Liter Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
20 Stück Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen 3 g = 1 Stück
10 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
10 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
25 Liter Bouillon (flüssig)	
7.5 g Safran	
1.5 kg Parmesan	