

Safranrisotto von marta ostertag

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|-------------------------------|---|
| 5.0 dl Olivenöl | in Pfanne warm werden lassen |
| 10 Stück Zwiebeln | |
| 15 Stück Knoblauchzehen | gepresst, andämpfen 3 g = 1 Stück |
| 5.0 kg Risottoreis | unter Rühren dünsten, bis er glasig ist |
| 2.5 Liter Weisswein | die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen |
| 12.5 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 3.75 g Safran | |
| 750 g Parmesan | |