



Safranrisotto

von marta ostertag

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

8.0 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
12 Stück Zwiebeln	
24 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen
7.2 kg Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
8.0 Liter Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
20 Liter Bouillon (flüssig)	
6.0 g Safran	
1.0 kg Parmesan	