

Safranrisotto von schumba

Mengen für 20 Personen

2.2 dl Öl	erhitzen
330 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.32 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.3 dl Weisswein	ablöschen
0.33 g Safran	Beigeben
3.3 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
330 g Parmesan	
5.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.