

# Safranrisotto von Balu

Mengen für 80 Personen

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