

# Safranrisotto

von Ralph v/o Timido

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
750 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
7.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 g Safran	Beigeben
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. Genügen Bouillon aufkochen und bereit halten
750 g Parmesan	
2.5 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.
20 Stück Landjäger	Hälfte vegan, Hälfte Fleisch