



Safranrisotto

von Mathilda Zubek

Mengen für 33 Personen

3.3 dl Öl	erhitzen
495 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.98 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
4.95 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen
0.495 g Safran	Beigeben
4.95 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
495 g Parmesan	WICHTIG, mit Fimo Abklären ob mann für ihn eine Portion ohne Parmesan machen sollte (Laktoseintoleranz)
1.65 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.