



Safranrisotto mit Erbsen (Beilage) von Klaus Tony

Mengen für 75 Personen

1.13 Liter Öl	erhitzen
1.13 kg Zwiebeln	sehr klein schneiden
7.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
5.25 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.13 Liter Weisswein	ablöschen
1.125 g Safran	Beigeben
11.3 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
4.5 kg Erbsen	Als Beilage
750 g Parmesan	dazugeben
1.5 kg saurer Halbrahm	Mit Käse und Sauerem Halbrahm, evtl erst vor Ort.
300 g Petersilie, frische	
750 g Parmesan	garnitur

Zubereitung ca. 1.5h + Transport zu Piste.