

Safranrisotto (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 40 Personen

Tags: Einfach, Glutenfrei, Vegetarisch

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