Risotto Milanese

von toni.mueller11@...

Mengen für 10 Personen

5.0 EL Öl	erwärmen
2.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben
2.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, zugeben
500 g Risottoreis	beifügen Herd auf kleine Stufe zurückstellen unter ständigem Rühren dünsten
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 15 - 20 min regelmässig umrühren
0.5 g Safran	nach dem Ablöschen zugeben
125 g Parmesan	darunter mischen