



Safranrisotto

von schumba

Mengen für 13 Personen

1.3 dl Öl	erhitzen
195 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
780 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.95 dl Weisswein	ablöschen
0.195 g Safran	Beigeben
1.95 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
195 g Parmesan	
6.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.