

## Safranrisotto von schumba

Mengen für 14 Personen

1.4 dl Öl	erhitzen
210 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
840 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.1 dl Weisswein	ablöschen
0.21 g Safran	Beigeben
2.1 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
210 g Parmesan	
7.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.