

Safranrisotto von schumba

Mengen für 5 Personen

| | |
|---------------------------|--|
| 5 cl Öl | erhitzen |
| 75 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| * 1.5 g Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 300 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 7.5 cl Weisswein | ablöschen |
| 0.075 g Safran | Beigeben |
| 7.5 dl Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 75 g Parmesan | |
| 2.5 dl Rahm | Mit Käse und Rahm verfeinern. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g