

Safranrisotto

von Jens Holliger

Mengen für 10 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
165 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.1 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
660 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.65 dl Weisswein	ablöschen
0.165 g Safran	Beigeben
2.2 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
165 g Parmesan	