Safranrisotto von Norina Braun

Mengen für 8 Personen

8 cl Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
480 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.2 dl Weisswein	ablöschen
0.12 g Safran	Beigeben
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
120 g Parmesan	
4.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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