

# Lagerkochbuch.ch



## Safranrisotto von schumba

Mengen für 12 Personen

1.32 dl Öl	erhitzen
198 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.32 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
792 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.98 dl Weisswein	ablöschchen
0.198 g Safran	Beigeben
1.98 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
198 g Parmesan	
3.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.