

Safranrisotto

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Öl	
1.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
600 g Risottoreis	
1.5 dl Weisswein	
0.15 g Safran	
3.0 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5 L Wasser
150 g Parmesan	
5.0 dl Rahm	

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

Zwiebeln und Knobli klein schneiden und in Öl andünsten. Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Safran und Bouillon dazugeben (immer wieder Bouillon ergänzen, in separatem Topf kochen). Kurz vor dem Anrichten mit Käse und Rahm verfeinern.