Safranrisotto von Florence Bühler

Mengen für 16 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.6 dl Öl	
1.6 Stück Zwiebeln	
1.6 Stück Knoblauchzehen	
960 g Risottoreis	
2.4 dl Weisswein	
0.24 g Safran	
4.8 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5 L Wasser
240 g Parmesan	
8.0 dl Rahm	

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.