



Safranrisotto

von Yves Rickli

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.8 dl Zitronensaft	beifügen
0.6 g Safran	Beigeben
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. Genügen Bouillon aufkochen und bereit halten
300 g Parmesan	
1.0 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.