



Safranrisotto

von Monika Lüthi

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.0 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
0.15 g Safran	Beigeben
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in separater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
5.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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

Safran-Risotto