Safranrisotto von André Marty

Mengen für 10 Personen

50 g Margarine	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
750 g 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 seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
5.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.