

Safranrisotto von André Marty

Mengen für 13 Personen

65 g Margarine	erhitzen
195 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.6 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
975 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.95 dl Weisswein	ablöschen
0.195 g Safran	Beigeben
1.95 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
195 g Parmesan	
6.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.