



Safranrisotto

von André Marty

Mengen für 16 Personen

80 g Margarine	erhitzen
240 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.4 dl Weisswein	ablöschen
0.24 g Safran	Beigeben
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
240 g Parmesan	
8.0 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.