

Safranrisotto von André Marty

Mengen für 20 Personen

100 g Margarine	erhitzen
300 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.5 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
3.0 dl Weisswein	ablöschen
0.3 g Safran	Beigeben
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
1.0 Liter Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.