

Safranrisotto

von Ralph v/o Timido

Mengen für 15 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
225 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
900 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.25 dl Weisswein	ablöschen
0.45 g Safran	Beigeben
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. Genügen Bouillon aufkochen und bereit halten
225 g Parmesan	
7.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.
6.0 Stück Landjäger	Hälfte vegan, Hälfte Fleisch