



Safranrisotto

von Carmona Birbaumer

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_13/safranrisotto-risotto-milanese/

2.5 Stück Zwiebeln	hacken.
3.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten.
650 g Risottoreis	Reis dazugeben, mitdünsten.
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen, vollständig einkochen. (Nicht die gesamte Bouillon dazugeben!)
0.25 g Safran	Safran beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.
500 g Reibkäse	Daruntermischen, abschmecken.