

Safranrisotto von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

4.0 g Safran	Briefchen, nicht Gramm
2.0 Liter Wasser	Aufkochen
4.0 Stück Bouillonwürfel	Für Vegi Gemüsebouillon, sonst Rindsbouillon. Im heissen Wasser auflösen
2.0 Stück Zwiebeln	gehackt
70 g Bratbutter	schmelzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten
600 g Risottoreis	zugeben und mitdünsten
1.5 dl Apfelwein	alkoholfreier sauren Most. Reis ablöschen, vollständig einkochen lassen.
	4 Briefchen Safran hineinstreuen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Während 15-20 Minuten al dente kochen.
90 g Butter	Risotto vom Feuer nehmen. Butter ins Risotto geben und sehr gut umrühren, damit der Reis schön cremig wird.
120 g Sprinz	2/3 des Sbrinz gerieben unter den Risotto mischen. Mit Salz und ev. Pfeffer abschmecken. Das letzte Drittel Sbrinz gehobelt über den im Teller angerichteten Risotto geben.

Stand 27.8.2020, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.