

Safranrisotto Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

40 g Bratbutter	
125 g Zwiebel	fein geschnitten im Butter andämpfen
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten im Butter andämpfen
750 g Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
0.25 g Safran	
2.5 dl Weisswein	dazu giessen, fast vollständig einkochen.
45 g Bouillion	20g= in 1lt Wasser Safran beigeben, Bouillion unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.
300 g Reibkäse	
50 g Butter	Käse und Butter darunter rühren, Risotto würzen
* 2.5 Prise Salz	
0.1 g Pfeffer	Salz & Pfeffer zum würzen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g