

Safranrisotto Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 30 Personen

120 g Bratbutter	
375 g Zwiebel	fein geschnitten im Butter andämpfen
6.0 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten im Butter andämpfen
2.25 kg Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
0.75 g Safran	
7.5 dl Weisswein	dazu giessen, fast vollständig einkochen.
135 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.
900 g Reibkäse	
150 g Butter	Käse und Butter darunter rühren, Risotto würzen
* 7.5 Prise Salz	
0.3 g Pfeffer	Salz & Pfeffer zum würzen

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