



Safranrisotto Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

240 g Bratbutter	
750 g Zwiebel	fein geschnitten im Butter andämpfen
12 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten im Butter andämpfen
4.5 kg Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
1.5 g Safran	
1.5 Liter Weisswein	dazu giessen, fast vollständig einkochen.
270 g Bouillion	20g= in 1lt Wasser Safran beigeben, Bouillon 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.
1.8 kg Reibkäse	
300 g Butter	Käse und Butter darunter rühren, Risotto würzen
* 15 Prise Salz	
0.6 g Pfeffer	Salz & Pfeffer zum würzen

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