Safranrisotto - für 1/2 von Sabina von Atzigen

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
75 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.5 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
300 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
7.5 cl Weisswein	ablöschen
0.15 g Safran	Beigeben (halbes Briefli)
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
75 g Parmesan	
2.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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