

Safranrisotto - für 1/2 von Sabina von Atzigen

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
225 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
900 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.25 dl Weisswein	ablöschen
0.45 g Safran	Beigeben (halbes Briefli)
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
225 g Parmesan	
7.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.