



Safranrisotto - für 1/2 von Sabina von Atzigen

Mengen für 33 Personen

3.3 dl Öl	erhitzen
248 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.65 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
990 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.475 dl Weisswein	ablöschen
0.495 g Safran	Beigeben (halbes Briefli)
4.95 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
248 g Parmesan	
8.25 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.