Safranrisotto mit Erbsen (Beilage) von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
700 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
0.15 g Safran	Beigeben
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
600 g Erbsen	Als Beilage
100 g Parmesan	dazugeben
200 g saurer Halbrahm	Mit Käse und Sauerem Halbrahm, evtl erst vor Ort.
40 g Petersilie, frische	
100 g Parmesan	garnitur

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

Zubereitung ca. 1.5h + Transport zu Piste.