

Safran Risotto von Sofie Keller

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

75 g Butter	In einer Pfanne warm werden lassen.
850 g Zwiebel	gehackt
5.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt Zusammen mit der Butter und Zwiebeln andämpfen.
1.4 kg Risottoreis	Beigeben und dünsten.
3.75 g Safran	
500 g Reibkäse	Beigeben und umrühren.
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Zusammen mit Salz, Pfeffer und Safran beigeben. Den Risotto ohne umrühren auf niedriger Hitze kochen.