

Safranrisotto von schumba

Mengen für 17 Personen

1.7 dl Öl	erhitzen
255 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.7 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.02 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
2.55 dl Weisswein	ablöschen
0.255 g Safran	Beigeben
2.55 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
255 g Parmesan	
8.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.