

# Safranrisotto

von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 2.5 dl Öl                |                         |
| 2.5 Stück Zwiebeln       |                         |
| 2.5 Stück Knoblauchzehen |                         |
| 1.5 kg Risottoreis       |                         |
| 3.75 dl Weisswein        |                         |
| 0.375 g Safran           |                         |
| 7.5 Stück Bouillonwürfel | 1 Würfel = 0.5 L Wasser |
| 375 g Parmesan           |                         |
| 1.25 Liter Rahm          |                         |

Zwiebeln und Knobli klein schneiden und in Öl andünsten. Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Safran und Bouillon dazugeben (immer wieder Bouillon ergänzen, in separatem Topf kochen). Kurz vor dem Anrichten mit Käse und Rahm verfeinern.