Safranrisotto von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Olivenöl	in Pfanne warm werden lassen
2.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst, andämpfen 3 g = 1 Stück
800 g Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
5 dl Weisswein	die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
0.75 g Safran	
200 g Parmesan	
50 g Butter	Parmesan und Butter darunterrühren, würzen.