

Persischer Safran-Reis



Zutaten:

200 g Basmati-Reis
2 EL Salz
30 g Butterschmalz
1 g Safranfäden
30 g Berberitzen

Zubereitung

Basmatireis in einem Sieb unter fließendem Wasser solange waschen, bis das Wasser klar ist. Dann den Reis für ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. In einem großen Topf ca. 2 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. In das sprudelnde Wasser den eingeweichten Reis hinzugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Anschließend den Reis abseihen und einen Teil vom Kochwasser aufheben. In einem Mörser die Safranfäden fein mahlen und mit zerlassenen Butterschmalz und wenig Kochwasser vermischen und umrühren, bis sich das Pulver gelöst hat und die Flüssigkeit orange-gelb geworden ist. Die Berberitzen in Wasser einweichen, abgießen und in wenig Butter erwärmen. In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erwärmen und die Hälfte des Safran-Geschisches hinzufügen und vermischen. Anschließend den abgesiehten, vorgegarten Reis hinzufügen und in den Reis ein paar Löcher stechen. In diese dann den Rest des Safran-Geschisches hineingießen. Über den Topfrand ein sauberes Tuch ausbreiten und die Pfanne mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten fertiggaren. Zu guter Letzt die Temperatur noch erhöhen und 5 Minuten den Reis anbraten. Deckel und Tuch entfernen und den Reis (Tahdig) auf einen Teller stürzen und mit den Berberitzen "dekorieren". Dieses Reisgericht passt zu fast jedem Curry, wir essen es aber auch als Hauptgericht mit Joghurt-Dip und Salat.



Getreide

