



Safran-Reis

Herkunft: Indien

Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Basmatireis

400 ml Wasser

1 EL Mandelblättchen

Für das Safranwasser

12 Safranfäden

2 EL Wasser

Vorbereitung

Die Safranfäden mit 2 EL warmen Wasser in eine kleine Schüssel geben und leicht zerstoßen, damit sich das Safranaroma besser entfalten kann. Den Reis waschen und 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Mandelblättchen in eine heiße Pfanne geben und kurz anrösten.

Zubereitung

Wasser und Reis in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nun das Safranwasser hinzugeben, umrühren und die Hitze reduzieren, weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Anschließend die Hitze weiter reduzieren und den Reis weitere 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. So wird der Reis locker und trocken. Den Reis auf einer Servierplatte anrichten und mit den Mandelblättchen bestreuen.