

Safran Reis

Dauer: 35 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

Rezept für 4 Personen

Equipment:

Großer Topf
Sieb
Backblech

GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg ungekochter Reis
1/2 Vanilleschote
0,5 – 1 g Safranfäden
Rosenharissa
6 Datteln
Pistazien geschält

Zubereitung

Vorbereitung für den Reis

- Um 1 kg rohen Reis zuzubereiten, Wasser aufkochen lassen, dabei 4-5 l Wasser verwenden. Fügen Sie pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzu und rühren Sie sofort um, um zu verhindern, dass der Reis am Topfboden kleben bleibt.
- Lassen Sie den Reis 10 Minuten lang köcheln, dabei zwischendurch umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und den Reis überprüfen. Er sollte noch leicht bissfest sein.
- Sollte er noch zu hart sein, diesen einfach noch ein bis zwei Minuten zusätzliche im Wasser garen lassen.
- Nach dem Kochen in ein großes Sieb abgießen, dabei den Reis nicht zusammendrücken!
- Überführen Sie nun den Reis in ein großes Gefäß, etwa ein Backblech, damit er ausdampfen kann. Stellen Sie sicher, dass er nicht höher als 2 cm übereinander liegt. Nutze eine Gabel, um den Reis schonend aufzulockern und den Dampf besser entweichen zu lassen.
- Wenn der Reis zum Anhaften neigt, einfach vorsichtig ein paar Spritzer Rapsöl mit der Gabel untermischen. Lass ihn dann für etwa 10 Minuten abkühlen.

-
- 7 Um den Reis für die weitere Verarbeitung vorzubereiten, leicht erwärmen, damit er sich optimal mit den Gewürzen, Farben und Aromen verbindet. Hierfür eignet sich ein Blech im Ofen oder auch eine kurze Erwärmung in der Mikrowelle. Bei ausreichender Wärme des gekochten Reises können Sie direkt weiterarbeiten.
-

Zubereitung

- 1 Den Reis mit dem Mark der Vanilleschote und dem Safran auf einem Backblech vermengen und 4 – 5 Minuten im Ofen bei ca. 200 Grad erhitzen.
 - 2 Dabei vorsichtig mit der Gabel umrühren.
 - 3 Danach mit dem Rosenharissa nach Belieben würzen.
 - 4 Die Datteln entkernen und klein schneiden.
 - 5 Mit den Pistazien über den Reis streuen.
 - 6 Der Safran Reis ist köstlich zu Ente, Fisch, geröstetem Gemüse, Mandeln, Spargel oder Kohl.
-