SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Safran Reis

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg Ungekochter Reis

0.5 Vanilleschote

0.5 g Safranfäden

Etwas Rosenharissa

6 Datteln

Pistazien, geschält

Etwas Rapsöl

Vorbereitung für den Reis

1. Um 1 kg rohen Reis zuzubereiten, Wasser aufkochen lassen, dabei 4-5 l Wasser verwenden. Füge pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzu und rühre sofort um, um zu verhindern, dass der Reis am Topfboden kleben bleibt.

2. Lass 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.

3. Sollte er noch zu hart sein, diesen einfach noch ein bis zwei Minuten zusätzliche im Wasser garen lassen.

4. Nach dem Kochen in ein großes Sieb abgießen, dabei den Reis nicht zusammendrücken!

5. Überführe nun den Reis in ein großes Gefäß, etwa ein Backblech, damit er ausdampfen kann. Stelle 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.

6. Wenn der Reis zum Anhaften neigt, einfach vorsichtig ein paar Spritzer Rapsöl mit der Gabel untermischen. Lass ihn dann für etwa 10 Minuten auskühlen.

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 kannst Du 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.