



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

SAFRANREIS MIT BERBERITZEN, PISTAZIEN UND KRÄUTERN

Zutaten für 2 Personen als Hauptspeise

- 20 Gramm Butter
- 180 Gramm Basmatireis
- 280 Gramm kochendes Wasser
- 1 Teelöffel Safranfäden, eingeweicht für 30 Minuten in 3 Esslöffel kochendem Wasser
- 20 Gramm getrocknete Berberitzen, für ein paar Minuten eingeweicht in kochendes Wasser
- 15 Gramm frischen Dill
- 10 Gramm frischen Kerbel
- 5 Gramm frischen Estragon
- 30 Gramm grob gehackte, ungesalzene Pistazien, leicht angeröstet
- Salz
- frisch gemahlener weisser Pfeffer

1. Butter in einer Pfanne mit Deckel schmelzen
2. Reis einrühren - ich wasche den Reis immer bevor ich ihn koche
3. gut mit der Butter verrühren
4. das kochende Wasser dazugeben und mit 1 Teelöffel Salz und etwas weissem Pfeffer würzen
5. Deckel auf die Pfanne geben und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen
6. in der Zwischenzeit die Kräuter und Pistazien grob hacken
7. dann das Safranwasser über ca. 1/4 der Reisfläche giessen, den Rest weiss lassen

8. ein sauberes Geschirrtuch auf die Pfanne geben, mit dem Deckel verschliessen und ca. 5 - 10 Minuten auf die Seite stellen
9. anschliessend den weissen Reisantel in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern
10. die Berberitzen abgiessen und unter den Reis mengen, dann die Pistazien und die Kräuter untermengen - einen Teil zum Dekorieren zurückbehalten
11. zuletzt den Safranreis mit einer Gabel auflockern und mit den restlichen Zutaten vermengen
12. falls nötig abschmecken
13. vor dem Servieren mit den restlichen Pistazien und Kräutern bestreuen

Tipp:

Die Safranfäden können nochmals verwendet werden.