

Juwelenreis: Persischer Reis mit Berberitzen und Safran

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

360 g Basmatireis
3 Esslöffel Ghee
1 Zwiebel
1/2 Teelöffel Kurkuma
1 Teelöffel Sumach
150 g Berberitzen
2 Esslöffel Olivenöl
1/4 Teelöffel Safran
1/2 Granatapfel
60 g Pistazienkerne
60 g Zucker
Salz

Die rubinrote Farbe der Berberitzen soll dem persischen Juwelenreis seinen edlen Namen verpasst haben. Aber auch die frischen Granatapfelkerne blinken in unserem Rezept wie kleine Edelsteine hervor und verpassen der süßlichen Reispfanne mit Safran und Pistazien ein wenig frische, fruchtige Säure.

- 1 -

Basmatireis gründlich waschen und ca. 45 Minuten in

Wasser einweichen lassen.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Ghee bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln ca. 3-4 Minuten anschwitzen. Kurkuma, Sumach, Berberitzen und Salz hinzufügen und ca. 1 Minute anbraten, beiseitestellen.

- 3 -

Safran in 2 EL heißem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Reis in Salzwasser aufkochen und ca. 6-8 Minuten kochen lassen, abgießen und kalt abschrecken. Mit Olivenöl und Zucker zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten braten. Hitze reduzieren, Berberitzenmischung mit Safran samt Wasser hinzufügen und verrühren, mit Salz würzen.

- 4 -

Topf mit einem feuchten Tuch abdecken und bei geringer Hitze 10-12 Minuten kochen und ca. 5 Minuten nachquellen lassen. Granatapfelkerne aus der Schale klopfen und vor dem Servieren über den Reis geben.