

Gemüse-Safran-Reis

Vorbereitung

200 g Basmatireis

in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser gründlich abspülen

0,2 g Safran (gemahlen)

Safran in eine Schüssel geben und mit 3 El Kochendem Wasser übergiessen

2 Peperoni

waschen; entkernen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden



Zubereitung

6 El Bratbutter

in einer grossen Pfanne erhitzen

2 Stück Zimtrinde (je 5 cm)

5 grüne Kardamomkapseln

5 Nelken

3 Lorbeerblätter

alles hineingeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-2 Minuten anbraten

4 El Mandelstifte

Salz

1 El Zucker

zusammen mit dem Safran dazugeben alle Zutaten gut verrühren

4 dl Wasser

dazugiessen und zum Kochen bringen die Temperatur auf die kleinste Stufe reduzieren, den Herd evtl. ganz abschalten den Gemüsereis ca. 20 Min. zugedeckt garen, bis der Reis weich und die ganze Flüssigkeit aufgesaugt ist

