

Rezept

Persischer Safranreis mit Möhren und Mandeln

Ein Rezept von Persischer Safranreis mit Möhren und Mandeln, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 500 g Möhren | 120 g getrocknete Sauerkirschen |
| 1 große Zwiebel | 350 g Basmatireis |
| Salz | 6 EL Butterschmalz |
| 100 g Mandelstift | 5 Stängel Petersilie |
| 1 EL Honig | Pfeffer |
| 2 EL gehackte Petersilie | 1/4 TL Safranfäden |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Sauerkirschen mit so viel kochend heißem Wasser übergießen, dass sie gut bedeckt sind. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Den Reis in ein Sieb geben und abrausen. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen, den Reis hineingeben und ca. 8 Min. sprudelnd kochen lassen. Abgießen, abrausen und abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz schmelzen, darin die Mandeln unter Rühren goldbraun braten und herausnehmen. Nochmals 1 EL Schmalz in die Pfanne geben und darin die Zwiebel goldgelb andünsten. Möhren und Honig dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 4-5 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschen abgießen und mit der Petersilie unter die Möhren rühren.
4. Übriges Schmalz, Safran und 80 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen, bis das Wasser gelb gefärbt und das Schmalz geschmolzen ist. Die Hälfte des Reises hineingeben, darauf die Möhren und wiederum darauf den restlichen Reis verteilen. Ein Küchentuch um den Topfdeckel schlagen und den Reis zugedeckt bei ganz kleiner Hitze ca. 45 Min. garen, bis es zu knistern beginnt. Den Reis aus dem Topf stürzen, durchmischen und die Kruste vom Topfboden darauf verteilen.