

Rezept

Reis mit Aprikosen

Ein Rezept von Reis mit Aprikosen, am 20.04.2024

Zutaten

1-2 Schalotten	1 EL Öl
1 Tasse (250 ml) Basmatireis	250 ml Hühnerbrühe
1 Prise Safran	250 ml Orangensaft
je 1/2 TL gem. Pfeffer, Kreuzkümmel und Kurkuma	Salz
80 g fein gewürfelte getr. Aprikosen	1/4 TL gem. Kardamom
	geröstete Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein hacken. Im Öl in 2-3 Min. glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren glasig anbraten.
2. Die Brühe mit Orangensaft aufkochen und den Reis damit ablöschen. Safran mit etwas Salz zerreiben. Mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Kurkuma und Kardamom unter den Reis rühren. Den Reis kurz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 12-18 Min. ausquellen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Aprikosen unterheben.
3. Den Reis vom Herd nehmen und unter einem sauberen Tuch 5 Min. ausdampfen lassen, salzen. Mit Pinienkernen bestreuen. Dazu passen Schweinefilet und Mandelsauce.