

Rezept

Safranreis

Ein Rezept von Safranreis, am 29.05.2023

Zutaten

2 EL Öl	2 cm Zimtrinde (ersatzweise 1 kleine Zimtstange)
2 Lorbeerblätter	400 g Basmati-Reis
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zimtrinde und die Lorbeerblätter darin $\frac{1}{2}$ Min. bei mittlerer Hitze anrösten.

2. Den Reis gründlich waschen und durch ein Sieb abgießen. Mit 750 ml Wasser und dem Salz zu den Gewürzen in den Topf geben. Etwa 15 Min. bei starker Hitze offen kochen lassen.

3. Den Safran untermischen. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis zugedeckt in etwa 5 Min. gar ziehen lassen.