

Rezept

# Safranreis mit Aprikosen

Ein Rezept von Safranreis mit Aprikosen, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Basmati-Reis	1/2 Döschen Safranfäden oder gemahlener Safran (0,1 g)
Salz	<b>80 g</b> getrocknete Aprikosen
<b>4</b> frische fleischige Datteln	<b>2 EL</b> Butter
1/4 TL Zimtpulver	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem kaltem Wasser so lange abbrausen, bis das ablaufende Wasser schön klar ist. Den Reis abtropfen lassen.
2. Safran in 600 ml lauwarmes Wasser rühren und stehen lassen, bis das Wasser gelblich wird. Reis mit dem Safranwasser und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann bei ganz schwacher Hitze zugedeckt in ungefähr 15 Minuten ausquellen und körnig werden lassen.
3. In der Zeit schon mal die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Die Datteln der Länge nach aufschneiden und die Kerne rauslösen. Datteln in Streifen schneiden.
4. Butter in einer kleinen Pfanne zerlaufen lassen. Aprikosen und Datteln reinrühren und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten lang erhitzen, dabei immer wieder rühren. Früchte mit Zimt und Muskat würzen und unter den Reis heben. Eventuell noch ein bisschen salzen, in eine Schüssel füllen und auf den Tisch stellen.