Rezept

Süßer Safranreis

Ein Rezept von Süßer Safranreis, am 27.04.2024

Zutaten

- **150 g** Milchreis
- **80 g** Zucker
- **1 EL** Zitronensaft
- **50 g** Rosinen
- **1** Quitte (als Ersatz geht auch 1 Apfel oder 1 Birne)
- **1** Döschen Safranfäden (0,2 g)
- je 1 EL Pistazienkerne, Mandelstifte und Pinienkerne
- **1** Granatapfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Reis in ein Sieb schütten und gründlich kalt abbrausen. Abtropfen lassen und mit 1/2 l Wasser in einen Topf schütten.
2. Die Quitte mit einem Tuch abreiben, in Viertel schneiden und die Kernhausstücke rausschneiden (am besten von zwei Seiten her einschneiden und dann rausbrechen). Quitten schälen und klein würfeln.
3. Quittenwürfel mit Zucker zum Milchreis geben und heiß werden lassen. Deckel drauf, die Hitze ganz klein schalten und den Reis 15 Minuten quellen lassen.
4. Den Safran in 4 EL warmem Wasser anrühren und stehen lassen, bis das Wasser schön gelb ist. Das Safranwasser zum Reis gießen, gut umrühren und nochmal ungefähr 10 Minuten garen, bis der Reis weich ist.
5. Den Reisbrei mit dem Zitronensaft verrühren, in Dessertschalen füllen und kalt werden lassen. Die Pistazienkerne fein hacken, mit den Mandelstiften und Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren in 1-2 Minuten goldbraun rösten. Die Rosinen in einem Sieb warm waschen und gut abtropfen lassen.
6. Granatapfel halbieren und die Hälften in Stücke brechen. Die roten Kerne mit den Fingern aus den Stücken lösen, alle weißen Häutchen gründlich entfernen, die sind bitter.
7. Vor dem Servieren Pistazien, Mandeln, Pinienkerne, Rosinen und Granatapfelkerne auf dem Safranreis verteilen.