GEWÜRZ-SAFRANREIS
INDISCHER ART

(für 4 Personen)



Zutaten

- 400 g Basmatireis
- 50 g Butterschmalz oder Ghee
- 5 Stk. Kardamomkapseln
- 1 Stk. Sternanis
- 3 Stk.Nelken
- 4 Stk. Lorbeerblätter
- 1 Stk.Zimtstange
- 1 TLSalz
- 2 TLSafranfäden
- 800 ml Wasser

Zubereitung

- Reis waschen, in einem Sieb zum Atropfen beiseite stellen.
- Ghee in einem Topf erhitzen. Gewürze dazugeben und unter Rühren ca. 1 Minute anbraten.
- Den Reis dazugeben und weitere 2 Minuten anbraten.
- Salz, Safran und Wasser zum Reis geben und Hitze reduzieren.
- Topf zudecken und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist.