



EFG Orient Import e.U.

Eschlböck-Fuchs Günther

A-4081 Hartkirchen

Karling 9a

Tel.nr. +43 664 1776637

Email: orient-import@aon.at

www.orient-import.at

Safran

Anwendung & Verarbeitung

Safran kann in vielen Speisen beigemischt werden. (Fisch, Fleisch, Reis, Nudelgerichten sowie in Salaten oder Jogurt und für Süßspeisen)
Oder auch als feinen Tee, zu jeder Tageszeit.

Ob als ganzes in Fäden oder frisch zerkleinert / gemörsert, liegt an der Vorliebe des Koches und vielleicht noch an den Speisen selbst ab. Frisch gemörsert kann er bei vielen Anwendungen besser verteilt und gleichmäßig beigemischt werden.

Grundsätzlich sollte Safran nicht zu lange gekocht, gegart bzw. erhitzt werden, dadurch wenn möglich erst am Schluss in die Speisen eingebracht werden.

Am einfachsten erfolgt dies, dass hier Safran in einer Flüssigkeit (Wasser, Milch Essig, Zitronensaft oder Wein) vorher ca. 30min eingelegt und dann in die Speisen eingebracht wird.

Pro Person ca. 5-6 Fäden bei salzigen; 4-5 Faden bei Süßspeisen – aber je nach individuellen Geschmack.

Für den täglich Genuss empfiehlt sich Safran in Tee oder Milch. Auch hier gilt, ca. 10-15 min eingelegt in der Flüssigkeit ziehen lassen (zerkleinert oder in ganzen Fäden. (für ¼ Liter, ca. 5-6 Fäden verwenden)

Dann entfaltet er sein unvergleichliches Aroma perfekt.

