



# Reis mit Gemüse

## Portion für 4 Personen

- 400 g Basmati Reis
- 3 EL Butter & Speiseöl 1:1 gemischt
- 4x Gewürznelken
- 2 x Lorbeerblätter
- 1x Prise Salz
- 1 x Safran (ca.0,15g = ca. 1 Messerspitze) → bestellen: [orient-import@aon.at](mailto:orient-import@aon.at)
- 2 x Zimtrinden
- 30 g Rosinen
- 100 g Erbsen
- 50 g Erdnüsse

Den Reis gut waschen.

Den Safran mit 3 EL heißem Wasser übergießen und darin auflösen.

Die Gewürze in 3 EL Butter & Speiseöl vermischt anbraten, den Reis dazugeben und alles zusammen für ca. 2,5 Minuten braten.

800 ml Wasser angießen, den aufgelösten Safran & Gewürze dazu rühren und den Reis für ca.10 Minuten

leicht köcheln lassen. Die Gewürze entfernen.

Die Erbsen, Rosinen und die Erdnüsse einrühren und so lange weiterköcheln lassen, bis das ganze Wasser aufgesogen ist und der Gemüsereis mit Safran gar ist.

**Viel Genuss – mit dem Gewürz der persischen Könige**

.....