



Alpinamed®



Für 4
Portionen

Safranreis

mit Marillen & Datteln

Zutaten:

- ⊕ 200 g Basmatireis
- ⊕ 10 getrocknete Marillen
- ⊕ 2 getrocknete Datteln
- ⊕ ohne Kern
- ⊕ ½ Teelöffel Safranfäden
- ⊕ ½ Becher Buttermilch
- ⊕ ¼ Teelöffel Zimtpulver
- ⊕ 2 Esslöffel Butter
- ⊕ geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Reis abspülen und gut abtropfen lassen, Safranfäden in 250 ml kochendes Wasser rühren und stehen lassen, bis das Wasser gelb ist. Den Reis in einen Topf mit Salz und Safranwasser geben, zum Kochen bringen und circa 15 Minuten abgedeckt ausquellen lassen. Datteln und Marillen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter etwa 5 Minuten bei niedriger Temperatur unter ständigem Umrühren köcheln lassen. Danach mit Muskat und Zimt würzen und unter den Reis rühren, mit Salz abschmecken. Buttermilch in einem Schälchen dazureichen.