

Persischer Reis

Für 4 Personen

300 g Basmatireis Salz 1 EL Butter

Reis gründlich waschen, indem man eine Schüssel mit Wasser füllt, den Reis in ein Sieb gibt, dieses in das Wasser taucht und vorsichtig hin und her bewegt bis das Wasser von der abgewaschenen Stärke milchig ist; diesen Vorgang 2-3 mal wiederholen.

3 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben.

Den gewaschenen Reis in das kochende Wasser schütten, umrühren und ca. 5 Minuten kochen. Dann sollte das Reiskorn noch leicht bissfest sein.

Den Reis in ein Sieb schütten und gründlich abspülen.

Einen Esslöffel Butter in den Topf geben und schmelzen lassen; den abgetropften Reis wieder in den Topf geben. Die Hitze reduzieren, den Reis zugedeckt mindestens 45 Minuten bei sehr kleiner Hitze dämpfen. Am Topfboden bildet sich eine goldbraune Kruste die im Iran Tahdig genannt wird.

Jacqueline Amirfallah am 17. Februar 2016