

Tahdig - persischer Reis

Für 2 Personen

300 g Basmati-Reis

30 g Butter

1 TL Kurkuma

1 TL Kreuzkümmel-Samen (ganz)

Wahlweise für das Garnieren:

gehackte Pistazien-Kerne

geröstete Pinien-Kerne

Granatapfel-Kerne

Reis und reichlich Salz in einen Topf mit ca. 3 l kaltem Wasser schütten und ca. 5 min. sprudelnd kochen lassen. Den im Kern noch festen Reis in ein Küchensieb schütten und mit heißem Wasser die gelöste Stärke vom Reis spülen.

Den Topf ausspülen und die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren. Die Butter im Topf schmelzen, mit Kurkuma und Kreuzkümmel-Samen vermischen. Den Reis auf die Butter geben, kurz rütteln, den Topf mit einem Geschirrtuch bedecken und mit einem Deckel verschließen. Den Reis 30–60 min. bei sehr wenig Hitze garen; dabei bildet sich am Boden eine Kruste. Eventuell die Hitze leicht erhöhen.

Den Reis aus dem Topf lösen und garnieren.

NN am 15. April 2016