

BASMATI-REIS MIT ZIMT UND SAFRAN

Zutaten (4-6 Personen)

- 1 TL [Safranfäden](#)
- 3 EL heisse Milch
- 1/4 TL [Kardamom](#), gemahlen
- 1/4 TL Zucker
- 500ml Basmati-Reis
- 2 EL Olivenöl
- 2 mittelgrosse [Zimtstangen](#)
- 1 TL Salz

La Cucina

Die Safranfäden mit einem Stück Aluminiumfolie umwickeln, mit einem Nudelholz oder einem Kartoffelstampfer zerstoßen und in eine kleine Tasse geben. Heisse Milch, gemahlene Kardamomsamen und Zucker hinzufügen. Alles gut miteinander verrühren und 3 Stunden stehen lassen. Den Reis in eine Schüssel geben und mehrmals in jeweils frischem Wasser waschen. Abgießen, mit reichlich frischem Wasser bedecken und 30 Minuten oder länger einweichen. Abgießen. Das Öl in eine schwere Kasserolle geben, in der ausreichend Platz für den gekochten Reis ist, und bis mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zimtstangen hineingeben und 10 Sekunden rühren, dann den Reis hinzufügen. Die Temperatur auf mittlere bis niedrige Stufe schalten, nun den Reis etwa 2 Minuten umrühren, bis er glasig ist. 650ml Wasser und das Salz zugeben. Das Ganze zum kochen bringen und den Deckel auflegen. Bei sehr niedriger Temperatur in 25 Minuten ziehen lassen. Den Herd ausschalten. Den Deckel kurz abnehmen und die Safran-Milch schnell hineinträuffeln. Den Deckel sofort wieder auflegen und weitere 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren den Reis sehr vorsichtig auflockern.

