

Safranreis mit Pistazien

Zutaten für ca. 6 Portionen:

40 g	Butter
350 g	Basmati Reis
ca. 550 ml	heißes Wasser oder heller Fond
1 TI	Safranfäden in 3 El heißem Wasser eingeweicht
40 g	Berberitzen einige Minuten in heißem Wasser mit einer Prise Zucker eingeweicht
2 El	Dill, grob geschnitten
1 ½ El	Kerbel, grob geschnitten
1 El	Estragon, grob geschnitten
60 g	ungesalzene Pistazienkerne leicht geröstet und grob gehackt
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen und den Reis unter Rühren darin anschwitzen, bis die Körner mit Butter überzogen sind.
3. Heiße Flüssigkeit zugeben und aufkochen.
Salzen und pfeffern.
Reis zugedeckt im heißen Backofen etwa 20-25 Minuten garen.
4. Topf aus dem Ofen nehmen.
Deckel (**heiß!**) abheben und das Safranwasser über ein ¼ des Reises gießen.
Topf mit einem Geschirrtuch bedecken, den Deckel wieder auflegen.
Den Reis 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
5. Berberitzen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
6. Reis mit einer Gabel auflockern.
Berberitzen, Kräuter und den größten Teil der Pistazien unterrühren.
7. Reis abschmecken und mit den restlichen Pistazien bestreuen.
Warm oder mit Zimmertemperatur servieren.