

## Safranreis mit Pistazien

Zutaten für ca. 6 Portionen:

40 g Butter  
350 g Basmatireis  
ca. 550 g heißes Wasser oder heißer heller Fond  
½ Tl Safranfäden – in 3 El heißem Wasser eingeweicht  
40 g Berberitzen (ersatzweise Cranberries) – einige Minuten in heißem Wasser mit einer Prise Zucker eingeweicht  
2 El grob geschnittenen Dill  
1 ½ El grob geschnittenen Kerbel  
1 El grob geschnittenen Estragon  
60 g 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 träufeln.  
Topf mit einem Geschirrtuch bedecken, den Deckel wieder auflegen.  
Reis 5 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.