

Safranreis mit Pistazien

Zutaten für ca. 6 Portionen:

40 g Butter
350 g Basmatireis
ca. 600 bis 650 g heiße Gemüsebrühe oder heißes Wasser
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 geschnittenen Dill
1 ½ EL geschnittene Petersilie
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 zudecken und im heißen Backofen etwa 20-25 Minuten garen.
4. Topf aus dem Ofen nehmen.
Deckel (**heiß!**) abheben und das Safranwasser über ein ¼ des Reisesträufeln.
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.