

Persischer Reis

3 - 4 Beilagen

190 g	Basmatireis
600 ml	Gemüsebrühe
1	Orange, Abrieb davon
1 EL, gehäuf	Zimt
1 Döschen	Safran
	Pfeffer
350 g	Karotten in Scheiben
1/4 Stange	Lauch
2 Stangen	Staudensellerie
30 g	getrocknete Aprikosen
30 g	Cranberries oder Berberitzen



Lauch in schmale Ringe schneiden,
Staudensellerie in Scheiben schneiden,
Möhren in der Küchenmaschine in Scheiben schneiden.

Gemüse im großen Topf anbraten, herausnehmen, nicht ablöschen

Im Bratfett den Basmatireis zwei Minuten anrösten,
mit Gemüsebrühe ablöschen und auf die niedrigste Stufe stellen.
Mit Safran, Zimt, Pfeffer und reichlich geriebener Orangenschale würzen, umrühren.
Angebratenes Gemüse darauf verteilen und abdecken.
20 Minuten zugedeckt garen.

Wenn alle Brühe aufgesogen ist die Cranberries und die getrockneten Aprikosen zugeben.
Butterflöckchen darauf verteilen, 5 - 10 Minuten offen braten, bis sich unten eine Kruste bildet.
Erst vor dem Servieren umrühren.

Dazu: Kurzgebratenes

Variante: Möhren teilweise durch Hokkaido ersetzen

Als Hauptgericht die doppelte Menge persischer Reis, dazu Ziegenfrischkäsetaler, gegrillt