

Zereshk polo (Aus dem Iran)

50g Berberitzen	für eine halbe Stunde in Wasser einweichen
500g Basmatireis 1TL Salz 2EL persisches Reisgewürz	mit Wasser und bissfest kochen. Dann mit einem Kochlöffel 5Löcher bis zum Boden stechen und ein Geschirrtuch zwischen Topf und Deckel legen. Nicht mehr reinschauen und 60 Minuten auf kleiner Flamme dämpfen lassen
1 Zwiebel 50g Mandelblättchen 1 Tasse Safranwasser	klein schneiden und mit in einer Pfanne anbraten. Die Berberitzen hinzufügen und kurz mit anbraten und eine Tasse von dem gekochten Reis vermischen

Den Reis auf Tellern verteilen und die Berberitzen-Mischung dekorativ darüber verteilen. Evt. mit einer Tomatensauce und Gemüsebeilage servieren

Ergibt: 5 Portionen
Zubereitungszeit: 15min.
Kochzeit: 60min.