Safranreis
Ruzz bi-z-Za'farn

Safranreis, auch bekannt als Ruzz bi-z-Za'farn, ist ein aromatisches und farbenfrohes Gericht aus Saudi-Arabien. Der Reis wird mit Safranfäden gekocht, die ihm eine leuchtend gelbe Farbe und einen unverwechselbaren, leicht blumigen Geschmack verleihen. Oft wird der Reis mit Rosinen verfeinert was ihm eine zusätzliche Süße verleiht.Der Geschmack ist reichhaltig und aromatisch, mit einer angenehmen Balance zwischen den erdigen Noten des Safrans und den süß-würzigen Aromen der anderen Gewürze. Safranreis wird häufig als Beilage zu Fleischgerichten oder als Hauptgericht serviert und ist ein fester Bestandteil der saudi-arabischen Küche.

Herkunft: Saudi-Arabien
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Langkornreis
3 EL Butterschmalz
100 g Rosinen
1 Prise Salz
1 EL Rosenwasser
½ TL Safran

Vorbereitung
Den Reis unter fließendem Wasser waschen und in eine Schüssel geben. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde weichen lassen. Zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Zubereitung
Butter in einem Topf erhitzen. Den Reis darin unter ständigem Rühren 3 Minuten anrösten. Mit 1 Liter Wasser bedecken, Rosinen, Safran und Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei milder Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Mit Rosenwasser besprenkeln und servieren.

© 2026 coquina.de