Safran-Reis
Kesar Chawal

Kesar Chawal, auch bekannt als Safranreis, ist ein indisches Gericht, das durch seine einzigartige Kombination von Aromen besticht. Es wird mit Safran und Rosenwasser zubereitet, was dem Reis eine goldene Farbe und ein blumiges, leicht süßliches Aroma verleiht. Oft werden auch Nüsse und Trockenfrüchte hinzugefügt, die dem Gericht eine zusätzliche Textur und Geschmackstiefe geben.Der Geschmack von Kesar Chawal ist reichhaltig und aromatisch, mit einer subtilen Süße und einem Hauch von Exotik durch den Safran. Es wird häufig als Dessert oder als Beilage zu besonderen Anlässen serviert.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Basmatireis
400 ml Wasser
1 EL Mandelblättchen
Für das Safranwasser
12 Safranfäden
2 EL Rosenwasser

Vorbereitung

Die Safranfäden mit 2 EL warmen Wasser in eine kleine Schüssel geben und leicht zerstoßen, damit sich das Safranaroma besser entfalten kann. Den Reis waschen und 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen lasssen. Die Mandelblättchen in eine heiße Pfanne geben und kurz anrösten.

Zubereitung

Wasser und Reis in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nun das Safranwasser hinzugeben, umrühren und die Hitze reduzieren, weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Anschließend die Hitze weiter reduzieren und den Reis weitere 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. So wird der Reis locker und trocken. Den Reis auf einer Servierplatte anrichten und mit den Mandelblättchen bestreuen.

© 2026 coquina.de