Safranreis

Der delikate gelbe Safranreis ist eine willkommene Beilage zu vielen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

200 g	Langkornreis
50 g	Butter
0.5 TL	Safran (gemahlen)
750 ml	Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Für den **Safranreis** die Butter in einem Kochtopf schmelzen und den Langkornreis unterrühren 2-3 Minuten anrösten. Safranpulver zugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zirka 30 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern und nach Belieben mit Salz würzen.

Tipp

Für zusätzlichen Geschmack kannst du auch fein gehackte Zwiebeln anbraten, bevor du den Reis hinzufügst.