

# 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	<a href="#">Butter</a>
0.5 TL	<a href="#">Safran</a> (gemahlen)
750 ml	Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)
Nach Belieben	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Safranreis** die Butter in einem Kochtopf schmelzen und den Langkornreis unterrühren 2-3 Minuten anrösten. Safrantpulver 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.