

Drei Reisgrundrezepte

Polo ist die persische Bezeichnung für Reis. Die persische Reiszubereitung ist eine Zeremonie. Für die Zubereitung empfiehlt es sich, nur guten Basmati Langkornreis zu verwenden.

Persischer Reis lässt sich als **Chelo** oder **Kateh** zubereiten.

1. „Chelo“ Reiszubereitung

Alle Reissorten und andere Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin

www.bazarche-hafez.com ☺

Da „Chelo“ Grundlage für viele Reisgerichte ist, lohnt es sich, seine Zubereitung ohne Rezeptvorlage beherrschen zu lernen.

Chelo:

Zutaten für 5-6 Personen

- 500g Reis
- 2^{1/2} EL Salz
- 60g Butter od. Margarine, oder Buttaris (bessere Variante)

Safranwasser

Safranwasser:

1 Messerspitze Safranfäden mit 1 Messerspitze Zucker im Mörser zerreiben, dann mit 1-2 EL warmem Wasser auflösen

Für die Bodenkruste „Tahdig“

- zusätzliche Butter
- dünnes Fladenbrot
- **oder** dünne Rohe Kartoffelscheiben
- **oder** Knäckebrot mit Sesam
- **oder** Kopfsalatblätter (Geschmackssache)

Zubereitung

Etwa 1 Stunde vor dem Servieren wie folgt zubereiten:

- Reis 2-3 Mal waschen und einweichen
- 3^{1/2} Liter frisches Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Reis in das Wasser geben und über großer Flamme solange sprudelnd kochen (evtl. Schaum entfernen), zwischendurch leicht umrühren, bis die Reiskörner halb gar sind, d.h. Bissfest (d. h. einen noch harten Kern haben) sind.
- Reis in ein großflächiges Sieb schütten gut abtropfen lassen.
- Butter in dem Kochtopf zerlassen, mit etwas Wasser ablöschen, der Topfboden muss gut bedeckt sein.
- Die Hälfte des Butterwassers extra aufheben
- Wünscht man eine leckere Kruste (Tahdig), kann man entweder 1 EL Joghurt und nach Belieben etwas Safranwasser mit dem Butterwasser im Topf verrühren
oder man nimmt etwas mehr Butter, dafür weniger Wasser und legt den Topfboden mit dünnem Fladenbrot-Brot, oder mit sehr dünnen rohen Kartoffelscheiben, oder mit Kopfsalatblättern (das ist Geschmackssache) aus.
- Den gegarten Reis locker und Kegelförmig im Topf aufhäufen.
- Topf mit Deckel schließen, etwa 5 Minuten auf große Flamme stellen
- Sobald sich im Deckel Wassertröpfchen gebildet haben, das zurückbehaltene Butterwasser auf den Reis träufeln
- Deckel in ein Tuch (Geschirrtuch oder Küchenrollenpapier mehrlagig) einschlagen und 25 bis 35 Minuten bei niedriger Temperatur ausquellen lassen.
- Topfboden mit kaltem Wasser abschrecken (im Waschbecken ein wenig Wassergeben und den Topf kurz im kalten Wasser legen, damit er abschreckt. Es zischt dann 😊)

Anrichten

Reis auf einer Platte locker anrichten. Nach Belieben mit einigen in Safranwasser getränkten Reiskörnern verzieren.