

2 „Kateh“ Reiszubereitung

Auf 1 Teil Reis verwendet man 1 ½ Teile Wasser (Beispiel 2 Tassen Reis – 3 Tassen Wasser).

Safranwasser

Safranwasser:

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

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

www.bazarche-hafez.com ☺

Der Reis wird verlesen und 2-3 Mal gewaschen. Dann wird er mit kaltem Wasser, etwas Salz und etwas Butter über großer Hitze zugedeckt und solange gekocht, bis das Wasser verkocht ist (zwischendurch umrühren).

Dann wird der Topfdeckel in einem Tuch (Geschirrtuch oder Küchenrollenpapier mehrlagig) gewickelt, um den Reis bei niedrigster Stufe ausquellen zu lassen (bei Gas Flammensieb benutzen). Möchte man einen gelben Safranreis erzielen, mengt man eine Messerspitze Safran (s.o.) dem Wasser bei.

Oder man gibt vor dem Anrichten das Safranwasser dazu.