

## Rezeptvorschlag Juni 2020

### Persischer Reis mit Kartoffelkruste (Tahdig)

Eine köstliche Art Reis zuzubereiten, die den Aufwand lohnt. Die Kartoffelkruste ist knusprig und aromatisch, und geht eine tolle Verbindung mit dem duftig-üppigen Reis ein. Dieses Gericht macht auch optisch was her.



#### Für 2 Personen:

- 250g Basmati Reis \*
- 1 mittelgroße Kartoffel (eher festkochend)
- 125g weiche Butter (oder neutrales gutes Öl)
- 1 Prise Safranfäden \*, soviel, wie mit zwei Fingern aufgenommen werden können
- Salz

\*in unserem Weltladen erhältlich

Reis in einem Sieb mehrmals durchspülen (diesen Schritt nicht auslassen!), dann mit Salzwasser bedeckt aufsetzen und ca. 5 Minuten kochen. Währenddessen die Kartoffel schälen und längs in ca. 5mm breite Scheiben schneiden. Die Safranfäden in wenig heißem Wasser etwas auflösen und die Butter weich werden lassen.

Reis abgießen. Safranwasser und weiche Butter miteinander mit einer Gabel verrühren.

Die Hälfte der Safranbutter in einem Topf mit breitem Boden geben, schmelzen lassen, und den Boden mit den Kartoffelscheiben bedecken.

Nun den Reis pyramidenförmig auf die Kartoffelscheiben häufen. Mit dem Gabelstiel ein paar Löcher in den Berg stechen, so dass der Dampf entweichen kann. Restliche Safranbutter auf dem Berg verteilen.

Ein Geschirrtuch um den Deckel schlagen, Deckel fest aufsetzen. Den Reis ca. 45 Minuten bei kleinster Hitze garen lassen. Bald fängt es an köstlich zu duften, und man hört es leise zischeln. Wenn das Zischeln in ein Knistern übergeht, ist der Reis fertig. (Deswegen nicht das Radio laufen lassen oder die Geschirrspülmaschine, sonst verpasst Ihr den Zeitpunkt!)

Nun den heißen Topf für eine Minute in ein Becken mit 2cm hoch kaltem Wasser setzen, so dass sich die Kartoffelkruste im Topf lösen kann.

Reis auf eine Platte häufen, danach die Kartoffelscheiben, die sich jetzt gut lösen, auf dem Reis anordnen.

Mit einem Früchte\*- oder Mangochutney\* schmeckt das Gericht schon solo ganz toll. Gut dazu passt auch gebratenes Huhn, Lamm, oder geschmortes Gemüse wie Auberginen, Paprika, Möhren.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!