



## Safranreis Ruzz bi-z-Za'farn

Herkunft: Saudi-Arabien  
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)  
Zubereitungszeit: 25 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

500 g Langkornreis  
3 EL Butterschmalz  
100 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen  
1 Prise Salz  
1 EL Rose  
½ TL Safran

### Vorbereitung

Den Reis unter fließendem Wasser waschen und in eine Schüssel geben. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde weichen lassen. Zum Abtropfen in ein Sieb geben.

### Zubereitung

Butter in einem Topf erhitzen. Den Reis darin unter ständigem Rühren 3 Minuten anrösten. Mit 1 Liter Wasser bedecken, Rosinen, Safran und Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei milder Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Mit Rosenwasser besprenkeln und servieren.