

Pilaw mit Rosinen und Cashewkernen

Zutaten:

- 600 ml Hühnerfond oder Gemüsebrühe
- 1 kräftige Prise Safranfäden*
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- ½ Zimtstange *
- 6 grüne Kardamonkapseln*
- 1 Lorbeerblatt*
- 250 g Basmatireis*
- 50 g Rosinen*
- 1 EL Öl
- 50 g Cashewkerne*

Dieses duftende Reisgericht passt hervorragend zu einem indischen Menü

Küchentipp:

Den Reis mehrmals in frischem Wasser waschen, bis er ganz klar bleibt. Vor dem Braten den Reis gut abtropfen lassen.

** im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- ① Den Hühnerfond /die Gemüsebrühe erhitzen und die Safranfäden hineingeben; beiseite stellen. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin 5 Minuten braten. Zimtstange, Kardamon und Lorbeerblatt dazugeben und 2 Minuten mitbraten.
- ① Den Reis unter Rühren 2 Minuten braten. Hühnerfond und Rosinen hinzufügen. Zum Kochen bringen, umrühren und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen bis der Reis weich und die Flüssigkeit aufgesogen worden ist.
- ① In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Cashewkerne darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren über den Reis verteilen.