

Persischer Reis - Tahdig

super leckerer Reis mit einer Kartoffelkruste und Safran

Zutaten

10 Tasse/n Reis (Basmati)

2 1/2 TL Safran

5 Kartoffel(n)

15 EL Öl (Sonnenblumenöl)

2 1/2 TL Salz

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Zuerst kocht man den Reis in reichlich Salzwasser halb gar. Währenddessen schneidet man die Kartoffeln in ca. 3 mm breite Scheiben. Nun löst man den Safran in ein wenig kochendem Wasser auf, vermischt ihn mit 4 EL Öl und gibt das in einen heißen, mittelgroßen Kochtopf. Darauf verteilt man über den ganzen Boden die Kartoffelscheiben, diese werden nun während der Reis köchelt bereits etwas kross. Wenn der Reis halb gar ist, gibt man ihn (feucht) in den Topf auf die Kartoffeln. Nun noch 2 EL Öl oben drüber geben. Dann dämpft der Reis ca. 45 Minuten und obendrein bildet sich unten eine super leckere Kruste.

Zum Schluss ein sauberes Geschirrhandtuch um den Deckel wickeln, sodass der Topf gut verschlossen ist, es nimmt den überflüssigen Wasserdampf auf. Wenn der Reis fertig ist, den Topf in kaltes Wasser stellen, so löst sich das Gericht besser vom Topfboden. Nun einfach auf eine Platte stürzen und verspeisen.