Shole Zard: Persischer Reispudding

Zutaten (für 4 Personen):

· 1 Tasse Jasmin-Reis
· 6 Tassen Wasser
· 2 Tassen Zucker
· 50 g Butter
· 0,5 Tasse Rosenwasser
· 0,5 TL Safranfäden
· 0,2 Tasse Mandelblätter
· nach Belieben: Kardamompulver
· zum Garnieren: Zimt
· zum Garnieren: Rosenblüten

Safran mahlen oder im Mörser zerstoßen und mit etwas heißem Wasser mischen.

Reis gut waschen. Mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und zunächst mit Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dann Butter, Rosenwasser, Safranwasser, Mandeln und nach Geschmack Kardamom dazugeben. Ohne Deckel weiter köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft und der Reis fast zerfallen ist. Noch heiß in Gläser füllen und mit Zimt und Mandeln oder Rosenblüten garnieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal
Sendetermin: 29.12.2023
Koch/Köchin: Hourvash Pourkian

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen