

SHOLE ZARD – SAFRANREISPUDDING MIT ROSENWASSER

ZUTATEN für 4 Portionen

(Rezept nach Maryam Esfahan*)

100 g Reis (Basmati- oder Jasminreis)

(50 bis) 100 ml Rosenwasser*

(80 bis) 100 g Kristallzucker**

knapp ½ TL Safranzucker**

1 TL Ghee (bzw. Butterschmalz)

1 EL (ca. 8 g) Mandelstifte



Ceylon-Zimt, Pistazienstifte, Mandelstifte
Getrocknete Berberitzen bzw. Rosenblüten

ZUBEREITUNG

- Reis mit der siebenfachen Menge Wasser auf kleiner Flamme in einem dickwandigen Topf (z.B. Gusseisen) langsam köcheln, bis der Reis das ganze Wasser aufgesaugt hat und zerkoht ist. Dabei immer wieder mal umrühren (45–60 Minuten). Sobald der Reis andickt, ständig rühren. (Falls der Reis nicht breiig wird, einmal kurz mit dem Pürierstab durchmischen.)
- Rosenwasser und Zucker beimengen sowie Ghee und Mandelstifte. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen – bis der Reis „blubbert“.
- Inzwischen Safranzucker in einer extra Schale mit etwa 100 ml heißem Wasser übergießen und ein paar Minuten ziehen lassen. Das Safranwasser zum Reis gießen und einrühren.
- Den Safranreis vom Herd nehmen und in Dessertschalen verteilen.
- Mit Zimt, Pistazien und Mandelstiften dekorieren. Getrocknete Berberitzen und/oder Rosenblüten als Farbtupfer aufstreuen.
- Den Safranreis über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Gekühlt servieren.

TIPPS

* In Persien geizt man bei den Süßspeisen nicht mit **Rosenwasser**. Für den europäischen Geschmack empfehle ich, die Rosenwassermenge auf die Hälfte (ca. 50 ml) zu reduzieren.

** **Zuckermenge**: Der Zucker kann bis auf 80 g reduziert werden, dann schmeckt der Reispudding nur leicht süß. Der Reis „schluckt“ tatsächlich eine Menge Zucker.

*** **Safranzucker (Vorratsmenge)**: 5 g Safran mit 2 TL Kristallzucker in der Moulinette (Cutter) fein pürieren und in einem Glas mit Schraubdeckelverschluss aufbewahren.

Der Reispudding ist bis zu drei Tagen im Kühlschrank haltbar.



www.sugarandrose.com facebook.com/sugarandrose