

# Indischer Safranreis mit Linsencurry



## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

### REIS:

250 g Basmatireis  
0.25 Teelöffel Safranfäden  
4 grüne Kardamomkapseln  
2 Esslöffel Butter  
2 Prisen Zimtpulver  
2 Esslöffel Rosinen  
Salz  
30 g Pistazienkerne

### CURRY:

250 g grüne oder braune Linsen  
2 Rüebli  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
10 g Ingwer  
1 rote Chilischote  
je 2 Teelöffel Kurkuma, gemahlener Koriander und gemahlener Kreuzkümmel  
1 kräftige Prise Zimtpulver  
2 Esslöffel Bratbutter  
1 Dose gehackte Pelati-Tomaten, 220 g  
Salz

(Quelle:wildeisen.ch)

In einer Schüssel den Reis mit kaltem Wasser bedecken und 20 Minuten quellen lassen.

Inzwischen die Safranfäden zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben und mit 5 Esslöffeln heissem Wasser verrühren.

Inzwischen für das Curry die Linsen in einem Sieb kalt spülen. In einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Die Linsen hineingeben und bei mittlerer Hitze 30–40 Minuten bissfest garen. In ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

Die Rüebli rüsten und würfeln. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote entstielen und mit den Kernen fein hacken. Alle gemahlenden Gewürze mischen.

Den gequollenen Reis abschütten und abtropfen lassen. Die Kardamomkapseln mit einem breiten Messer oder im Mörser leicht andrücken.

Für den Reis in einer Pfanne 1 Esslöffel Butter schmelzen. Den Kardamom mit dem Zimtpulver darin andünsten. Den Reis sowie die Rosinen dazugeben und mit 4½ dl Wasser auffüllen. Den Reis salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 12–15 Minuten körnig ausquellen lassen.

Für das Curry in einer Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Rüebli, die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer und die Chilischote darin andünsten. Die Gewürzmischung darüberstäuben und kurz mitdünsten. Die Linsen, die Tomaten und 1 dl Wasser dazugeben, das Curry mit Salz würzen und offen noch etwa 10 Minuten kochen lassen.

Für den Reis die Pistazienkerne mittelfein hacken. In einer kleinen Bratpfanne die restliche Butter (1 Esslöffel) erhitzen und die Pistazien darin leicht anrösten. Mit dem Safranwasser unter den Reis mischen. Den Reis wenn nötig mit etwas Salz abschmecken. Mit dem Linsencurry servieren.