

Limettenreis mit Safran und Chili

by Andreas - Montag, Juli 15, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/limettenreis-mit-safran-und-chili/>

Die getrockneten Limetten (Loomi) ergänzen mit ihrem herb-säuerlichen Geschmack den buttrigen Safranreis. Chili und Zwiebel geben die restliche Würze. Eine wirklich edle Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten.

400 gr. Basmatireis

1 Zwiebel

1 rote oder orangene Chilischote

3 getrocknete Limetten

2 EL Butter

800 ml Gemüsebrühe

½ TL Safranfäden

Salz

Die Zwiebel und die entkernte Chilischote fein würfeln und in der Butter anbraten. Nun den Reis dazugeben und kurz im Fett schwenken. Die getrockneten Limetten mit einem Messer zerteilen (Vorsicht! Nicht abrutschen!) oder besser mit einem Nussknacker aufbrechen. Ebenfalls mit der Gemüsebrühe und den Safranfäden zum Reis geben. Ca. 15 Minuten bei kleiner Flamme gar kochen. Wenn nötig noch Flüssigkeit nachgießen und mit Salz würzen.