

# Rezept Reis-orientalisch

## Zutaten:

500 g Reis  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Döschen Safran  
1 – 2 EL Tomatenmark  
80 g Butter  
Ca. 1 l Rinderbrühe, Gemüsebrühe oder Würfelbrühe  
Salz

## Zubereitung:

Den Reis 2 h in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.  
Danach den Reis waschen und abtropfen lassen.  
Das Backrohr auf 180° C vorheizen.

Den Reis und die feingewiegten Schalotten solange in der Butter anschwitzen, bis der Reis die Butter vollends aufgesogen hat.

Mit der heißen Flüssigkeit ablöschen.

Salzen und zugedeckt im Backofen ca. 20 Minuten garen lassen.  
10 min vor Ende der Garzeit, den Safran und das Tomatenmark zugeben, den Deckel wieder verschließen.

Zum Schluss mit einer Gabel, den Reis auflockern.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)