



Sahniger Safranreis mit Rotwein Feigen und karamellisierten Nüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein etwas anderer Milchreis mit exotischer Note, für jeden Tag

Zutaten

- Für den Safranreis:
- 250 g Rundkornreis
- 1 l Milch
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 Döschen Safran in Fäden, in etwas Wasser eingeweicht
- 5 El Zucker (Oder etwas mehr, nach Geschmack)
- 1 Prise Salz
- Für die Rotwein Feigen:
- 5-6 frische, vollreife, aber noch feste Feigen, halbiert
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 El Butter
- 2 El Zucker
- Je 1 El Pinienkerne, geschälte Mandeln und Pistazienkerne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Safranreis:

Schritt2

Die Milch mit Zucker und 1 Prise Salz aufkochen und den gewaschenen Reis hinein geben. Den Safran samt Einlegewasser zufügen, 20 min. am Herd Rand bei kleiner Hitze, quellen, garen lassen, dabei das Rühren nicht vergessen.

Schritt3

Die Rotwein Feigen:

Schritt4

Den Zucker mit der Butter in einer Stielpfanne goldbraun karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein aufgießen, etwas reduzieren lassen.

Schritt5

Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten einlegen, Zitronensaft und Abrieb zufügen.

Schritt6

1-2 min. leise köcheln, wenden karamellisieren, lassen.

Schritt7

Die karamellierte Nüsse:

Schritt8

Pinienkerne, Mandeln und Pistazienkerne in einer kleine Stielpfanne ohne Fett goldbraun mit etwas Zucker anrösten, danach grob hacken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unter den Safranreis heben, anrichten, portionieren.

Schritt11

Die Feigen in die Mitte setzen, mit etwas Pochier Fond beträufeln und die gehackten Nüsse darüber streuen.

Tags: exotische note, für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sahniger-safranreis-mit-rotwein-feigen-und-karamellisierten-nuessen/>