

# 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/>