

## Pulao

(Indischer Reis)

### ZUTATEN (4 Personen):

400 g Basmatireis  
3 EL Ghee  
10 Cashewkerne  
1 Prise Safranpulver oder Kurkuma  
1 EL Rosinen  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
750 ml Gemüsebrühe  
1 TI Garam Masala  
3 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
4 EL. Mandelblättchen

### ZUBEREITUNG

Den Reis gründlich waschen und mit kaltem Wasser bedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen 1,5 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Cashewkerne und Gewürze unter ständigem Wenden bei 1-2 Minuten rösten. Reis, Rosinen zu den Gewürzen geben und weitere 3 Minuten rösten.. Die Zwiebel schälen und fein würfeln und im restlichen Ghee in einer Pfanne glasig dünsten. Die Rosinen mit dem Safran dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz und kräftig Pfeffer abschmecken.

Die Brühe in einem großen Topf erhitzen. Den Reis abgießen, abtropfen lassen und in die Brühe geben sowie alle weiteren Zutaten dazu geben. Kurz aufkochen, dann bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten leise köcheln lassen bis der Reis weich ist. Wenn der Reis noch nicht weich ist noch etwas heisses Wasser zugeben.