

# Persischer Milchreis

## Zutaten

---

**375 g** Basmatireis

---

**1000 ml** Wasser

---

**1750 ml** Milch

---

**2 1/2 Prise(n)** Salz

---

**1 1/4 TL** Safranfäden oder gemahlener Safran

---

**10 EL** Zucker

---

**10 EL** Rosenwasser

---

**0,63 TL** Kardamompulver

---

**125 g** Pistazien, geschält und gesalzen

---

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. 5 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Den Reis mit 400 ml Wasser und dem Salz zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell muss noch ein wenig Wasser nachgefüllt werden, wenn dieses zu schnell verdampft.

Die Safranfäden mit 1 Prise Zucker im Mörser fein zerstoßen und in 3 EL kochendem Wasser auflösen. Alternativ kann auch gemahlener Safran - ca. 2/3 des Döschens - verwendet werden. Die Milch, den Zucker und den Safran zum Reis geben und ihn 35 Minuten bei geringster Hitze cremig köcheln lassen. Bitte gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Das Rosenwasser und den Kardamom zugeben und 10 Minuten mitköcheln lassen. Dann den Milchreis auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und mit den gehackten Pistazien und etwas Zimt bestreuen.

Dadurch das der Milchreis kalt verzehrt wird, lässt sich dieser super vorbereiten.

Tipp 1: Ersetzt 200 ml der Milch durch 200 ml Sahne. Dadurch wird der Milchreis noch cremiger.

Tipp 2: Kauft das Rosenwasser in einem Türkischen Supermarkt/Laden. Hier ist das Rosenwasser viel günstiger als in Apotheken oder Onlineshops.