



## **Shole Zard**

Persischer Safran-Reispudding von Jeanette Marquis

### **Zutaten (für vier Portionen)**

200 g Milchreis

1/2 TL Safranfäden

125 g Zucker

50 g Mandelstifte

50 g Butter

50 ml Rosenwasser

1/4 TL gemahlener Kardamom

Zimtpulver, Mandelstifte und gehackte Pistazien zur Dekoration

### **Zubereitung**

Den Reis gründlich unter fließendem Wasser waschen. Mit 1200 Milliliter Wasser aufkochen und leise köcheln lassen. Sollte beim Kochen Schaum entstehen, diesen so gut es geht abschöpfen. Die Safranfäden mit 25 Gramm Zucker im Mörser fein verreiben, beiseite stellen.

Die Mandelstifte nach etwa 20 Minuten Kochzeit zum Reis geben und mitkochen. Wenn der Reis anfängt zu zerfallen, den Zucker nach und nach untermischen, immer wieder rühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Wenn der Reis vollständig verkocht ist und das Wasser aufgenommen hat, Safranzucker, Rosenwasser und Butter untermischen.

Noch für Zehn Minuten bei offenem Topf weiterkochen, rühren nicht vergessen! Den Reispudding auf Schälchen aufteilen und für mindestens Vier Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Kurz vor dem Verzehr mit Zimtpulver verzieren, Mandelstifte und Pistazien darüber streuen.