



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 154

# Reispilaw mit Berberitzen und Urfa Biber

## Zutaten

1 große rote Zwiebel, fein  
gewürfelt

 Olivenöl

150 g Basmatireis

 ca. 400 ml Gemüsebrühe

 1 EL Berberitzen

 1 EL Urfa Biber

 1 EL Pistazien, gehackt

 1 Stück Zimtrinde

 4 Kardamomkapseln

 Meersalz

 1 TL Rosenblüten

## Rezept

3 EL Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin braten, bis sie weich sind. Den Reis in die Pfanne geben und unter Rühren weitere 3 Minuten braten, bis er glasig ist. Alle Gewürze, Berberitzen und Pistazien hinzufügen, 5 Minuten mitrösten und mit dem Großteil der Brühe aufgießen. Den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen. Evtl. etwas Brühe nachgießen. Gut mit Salz und Urfa Biber abschmecken, in eine Schüssel geben und mit den Rosenblüten garnieren.

**Guten Appetit!**