Zutaten

- 100 g Langkornreis oder Basmatireis
- 200-250 ml kräftige Hühnerbrühe
- 3 Schalotten fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 4 Blätter frischer Lorbeer
- 1 kleines Bund Blattpetersilie
- je 20 g geröstete Pinienkerne und Cashewkerne
- 20 g Berberitzen

Beilage

Pilaw: 700 g Reis

Entdecken Sie unser köstliches Pilaw-Rezept mit Reis und Hühnerbrühe. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Olivenöl, Salz, Cayenne Pfeffer
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin alle Nüsse unter gleichmäßigem Rühren goldbraun rösten. Die Nüsse abschütten, dass aufgefangene Öl wie folgt verwenden: Die Schalottenwürfel, den Knoblauch sowie den Reis ohne Farbe darin angehen lassen. Dann Lorbeer und Zimt hinzugeben, die Brühe angießen. Mit Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken. Einmal aufkochen lassen, den Topf mit einem Deckel verschließen und bei sanfter Temperatur 5 Minuten garen. Dann den Deckel kurz öffnen, Berberitzen hinzugeben. Nicht rühren und sofort den Deckel wieder auf den Topf geben. Weitere 6-7 Minuten köcheln lassen. Bei Seite legen und 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen lassen. Die grob gehackte Petersilie und die gerösteten Nüsse hinzugeben, vorsichtig mit einer Gabel auflockern.