



REZEPT DER WOCHE

KW 33 14.08. – 20.08.2023

Safranreis mit Pfeffersoße und Gemüse

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 2 [Zwiebeln](#) (Art.Nr. 400)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8065)
- 250 g [Langkornreis](#) (Art.Nr. 5160)
- Etw. [Safran](#) (Art.Nr. 8211)
- 650 ml [Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 8391)
- 1 [Staudensellerie](#) (Art.Nr. 311)
- 1 [Lauchstange](#) (Art.Nr. 406)
- 500 g [Mangold](#) (Art.Nr. 721)
- Etw. Kräutersalz, Salz, Pfeffer
- 1 EL [Pfefferkörner](#) (Art.Nr. 8597)
- 2 EL [Butter](#) (Art.Nr. 2341)
- 125 ml [Weißwein](#) trocken (Art.Nr. 12200)
- 150 g [Sahne](#) (Art.Nr. 2131)

Und so geht's:

1 Zwiebel im heißen Öl glasig dünsten. Reis und Safran kurz mitbraten. Mit 500 ml Brühe ablöschen. 30 Minuten garen.

Sellerie in Stücke, Lauch in Ringe und Mangold in Streifen schneiden. Sellerie 5 Minuten in 150 ml Brühe kochen. Lauch und Mangold zugeben. Weitere 5 Minuten garen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Gemüse abtropfen lassen, Sud auffangen. Gemüse im Topf warmhalten.

Für die Soße Pfeffer zerstoßen. Butter im Topf aufschäumen. Pfeffer und Zwiebel darin dünsten. Wein angießen. Etwas einköcheln lassen. Mit dem Sud auffüllen. Einköcheln lassen. Sahne zugeben. Soße bis zur gewünschten Konsistenz köcheln. Salzen und pürieren.

Reis mit dem Gemüse auf Tellern anrichten. Pfeffersoße dazu reichen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIOHOF**