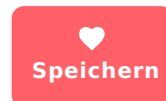


... > Zubereitungsarten > Methoden > Dünsten

---




## Safranreis mit Sherry



als Beilage für 4 Personen ausreichend

★★★★☆ 3.8 (3 Bewertungen)

 6 Kommentare

 25 Min.  simpel  16.04.2006

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel(n), (feingehackt)

1 ½ Tasse/n Basmati

5 Safranfäden

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer, frisch gemahlen

½ EL Tomatenmark

1 Schuss Sherry

3 Tasse/n Hühnerbrühe

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel glasig anschwitzen. Den Reis hinzufügen und mit anschwitzen. Safran, Salz, Pfeffer und Tomatenmark beifügen, kurz mitbraten und dann mit einem Schuss Sherry ablöschen. Hühnerfond zugeben und aufkochen lassen. Dann mit dem Deckel bei geringster Hitze 10 Minuten ziehen lassen, bis der Reis den Fond ganz aufgenommen hat.

Passt ausgezeichnet zu gegrilltem Thunfisch oder mit Knoblauch gebratenen Scampi.

## Rezept von

Vader

## Weitere Rezepte von Vader

[Mehr >](#)

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

17.11.2017 04:20

Watzfrau

Das war eine sehr gute Beilage zum Zitronenhuhn, welches auch mit etwas Safran zubereitet war. 5 Sterne für dieses Rezept von mir!

[Antworten](#)

---

19.02.2015 18:18

FanisMuddi

Perfekt !

Mein Mann mag kaum noch anderen Reis.....  
Danke für Dein Rezept  
Von mir 5\* !!!!!

**Antworten**

---

26.11.2014 23:21

Vader

Wie man sieht, kommt die Farbe des Safrans trotz Beigabe von Tomatenmark doch gut zur Geltung, auch noch über acht Jahre später.

**Antworten**

---

08.07.2006 15:47

panikmacher

Schnell und einfach, hat sehr gut geklappt.  
LG  
Panik

**Antworten**

---

06.05.2006 16:40

Vader

Man kann das Tomatenmark natürlich auch weglassen. Allerdings mache ich meine Paella auch immer mit etwas Tomatenmark und der Safran kommt trotzdem farblich durch.

**Antworten**

---

06.05.2006 13:56

Mauti

Wenn man Tomate mit Safran kombiniert kommt die Farbe gar nicht mehr zur Geltung.

Viele Grüße, Mauti

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[campingküche rezepte](#), [grill rezepte](#), [kokosreis rezepte](#), [rahmguss rezepte](#), [ribiskuchen rezepte](#), [rigatni rezepte](#), [rosmarinbutter rezepte](#), [tacoshells rezepte](#), [tamarindensauce rezepte](#), [toast rezepte](#)