

“Arrossejat”



Zutaten

400 g Reis
3/4 Liter Fischbrühe
5 Knoblauchzehen
2 zerdrückte Knoblauchzehen
Petersilie, Olivenöl, Salz und Safran

Zubereitung

Geben Sie in einen irdenen Topf ein viertel Liter Öl.
Wenn dieses heiß ist, braten Sie die ganzen Knoblauchzehen an.
Wenn diese goldgelb gebräunt sind, entfernen Sie sie und geben Sie den Reis hinzu.
Braten Sie alles 5 Minuten lang unter ständigem Umrühren an.
Wenn der Reis eine goldgelbe Farbe annimmt, fügen Sie die Petersilie und die gehackten Knoblauchzehen hinzu.
Rühren Sie um und fügen Sie die Fischbrühe und den Safran hinzu.
Lassen Sie alles kochen, bis die gesamte Brühe verdunstet und der Reis gar ist.
Der Reis muss trocken sein.