

Startseite &gt; Rezeptsuche

## GEWÜRZ-GETREIDE

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 20 Minuten*

*Einweichen: ca. 6 Stunden*

*Kochen und ziehen lassen: ca. 70 Minuten*

*Für 4 Personen*

200 g Weizenkörner  
6 dl Wasser

½ Döschen Safranfäden  
3 EL Wasser  
1 Zimtstängel  
1 EL Kreuzkümmel  
10 Kardamomkapseln, gequetscht  
6 Nelken  
Bratbutter oder Bratcrème

Salz  
Pfeffer  
100 g saurer Halbrahm  
3 EL Cashewkerne, gehackt,  
geröstet



### ZUBEREITUNG

- 1 Die Weizenkörner 4-6 Stunden einweichen. Abgiessen und das Wasser auffangen.
  - 2 Die Safranfäden mit Wasser befeuchten und stehen lassen.
  - 3 Die Gewürze in der warmen Bratbutter unter Rühren dünsten, bis sie angenehm riechen.
  - 4 Abgetropfte Weizenkörner beifügen, Einweichwasser dazugliessen und aufkochen. 40 Minuten köcheln lassen, Herdplatte ausschalten und zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Zimtstängel herausnehmen.
  - 5 Die Safranfäden beifügen, mischen. Nochmals 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, saurem Halbrahm und Cashewkernen abschmecken.
- Frisch geriebenen Sbrinz dazuservieren.  
Passt zu Lamm, Schwein und Geflügel.