

A little saffron secret

Die wohlbekannte Kombination von Reis und Safran wurde bereits 1567 in einem Gemälde des bekannten Malers P. Bruegel verewigt



Heute bietet uns Poeme du Chocolat wohlschmeckende Schokolade mit einem kleinen versteckten Geheimnis

Finde es heraus und schmecke es selbst!

Möchtest du Safran in einer ausgemachten belgischen Art probieren?

Folge diesem Rezept hier unten für unseren traditionellen Belgischen Reispudding mit Safran.

Für zwei Portionen: Ein halber Liter Milch (3,5 Prozent Fett); 50g Dessert-Reis, ½ Vanille-Schote (gerieben), 20g Rohrzucker, 6 Belgische Safran-Fäden, eine Prise Salz

Lass den Safran für vier Stunden in einer kleinen Menge Milch einweichen. Nimm den Reis, spüle ihn ab und koche ihn für 10 Minuten in einem Topf mit kochendem gesalzenem Wasser. Dann stelle ihn zur Seite. Bring den halben Liter Milch zum Kochen. Füge den Reis und die geriebene Vanille hinzu und lasse das Ganze für etwa 50 weitere Minuten auf kleiner Hitze köcheln. Füge Zucker hinzu und lasse es für 20 Minuten abkühlen. Abschließend gib noch die Milch mit dem Safran dazu und serviere den Pudding mit etwas belgischem Braunzucker.