

# Pilaf - Reis mit Gemüse und Safran

Zutaten für 12 Personen

1 kg Langkorn Reis  
100 g Butter  
1 Zwiebel  
2 Karotten  
300 gr Bohnen  
1 kleiner Sellerie  
200 gr Erbsen  
1,5 lt Rinderbrühe oder Gemüsebrühe  
Safran, Salz und Pfeffer  
evtl. noch etwas Chilipulver



Zubereitung:

Den Reis, den Safran, das Chilipulver und das feinblättrig geschnittene Gemüse (ohne die Erbsen), solange in der Butter anschwitzen, bis der Reis die Butter vollends aufgesogen hat.  
Mit der heißen Flüssigkeit ablöschen.

Zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.  
Die Erbsen beifügen und noch etwas ziehen lassen.

Zum Schluss mit einer Gabel, den Reis auflockern und evtl. mit Salz und Pfeffer noch etwas abschmecken.