

# Persischer Berberitzenreis

## Zutaten:

2 Tassen Basmati-Reis  
5 Tassen Gemüsebrühe  
1 Tüte Safran oder Curcuma  
1 EL Orangenabrieb und Zitronenabrieb  
½ EL Zimt  
½ EL frisch gemahlener Pfeffer,  
500 g Karotten in Scheiben  
100 g Berberitzen  
40 g Butter

## Zubereitung:

Basmati Reis eine Minute mit 1 EL Öl anrösten, mit fünf Tassen Gemüsebrühe ablöschen und auf die niedrigste Stufe stellen. Mit einem Döschen Safran (ersatzweise Curcuma), Zimt und Pfeffer und reichlich geriebener Orangenschale würzen. 500 g Karotten in Scheiben darauf verteilen und abdecken. Garzeit ca. 20 Minuten. Anschließend die Berberitzen und den Butter unterziehen und weitere 5 Minuten braten lassen.



# Berberitzen Plätzchen

## Zutaten:

100 g Butter  
50 g Rohrohrzucker  
etwas Tonkabohnenabrieb  
1 Ei  
80 g Cashewnüsse, gehackt  
80 g Berberitzen  
100 g Dinkelvollkornmehl  
1 TL Backpulver

## Zubereitung:

Butter, Zucker, Tonkabohnenabrieb  
und Ei schaumig rühren.  
Restliche Zutaten mischen und unterrühren.  
Mit einem Teelöffel kleine Häufchen  
auf ein mit Backpapier belegtes  
Blech setzen und ca. 20 Min.  
bei 175 ° Ober- Unterhitze  
(vorgeheizt) backen.

