

Shevai Ka Kheer - Indische Nudelspeise mit Milch

Kategorien: Süßspeise, Warm, Nudeln, Land, Indien

Zutaten für: 4 Portionen

1/8	Teel.	Safranpulver
2	Essl.	Wasser
2	Essl.	Butter
100	Gramm	Shevai; Seway Sehr feine Fadennudeln Ersatz: Vermicelli
1	Ltr.	Milch
250	ml	Suesse Sahne
100	Gramm	Zucker
2	Teel.	Sultaninen
1	Teel.	Kardamompulver
25	Gramm	Pistazien feingehackt

REF

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

(*) auch Seway ki khir

(**) auch ohne Safran moeglich

(***) recht kraeftig gewuerzt, Menge evtl. reduzieren.

Das Safranpulver in einer kleinen Tasse mit dem warmen Wasser uebergiessen und zehn Minuten ziehen lassen.

In einem schweren Topf die Butter heiss werden lassen; die Nudeln in etwa 3drei cm lange Stuecke brechen, hineinschuetten und anroesten, bis sie goldbraun sind.

Milch und Sahne zugiessen, auf starker Hitze zum Kochen bringen und dabei staendig ruehren, damit sich keine Haut bildet. Sultaninen und Kardamom zufuegen, die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten koecheln lassen. Die Hitze so regeln, dass die Milch zwar kocht, jedoch nicht ueberlaeuft. Zucker zugeben, noch weitere fuenf Minuten kochen lassen: die Konsistenz soll puddingartig sein.

Den Topf vom Herd nehmen. Safran samt dem Einweichwasser einruehren. In eine Schuessel giessen und abkuehlen lassen, bis lauwarm. Dabei einige Male umruehren und die Haut - die sich an der Oberflaeche bildet, unterruehren. Lauwarm mit den Pistazien bestreut servieren. Kann auch kalt serviert werden.