

Safran

Er ist das teuerste Gewürz der Welt und kann mit Gold aufgewogen werden. Klassisch ist Safran in Risotto milanese, Bouillabaisse und in Kuchen.



Hauptsächlich in den Mittelmeerländern, aber auch in einigen Enklaven von der Schweiz bis nach England werden die roten Narbenfäden einer speziellen Krokusblüte von Hand geerntet. Safran wird als Fäden oder Pulver angeboten, das aber oft mit Ersatzstoffen gestreckt wird. Safranfäden werden vor dem Verwenden eingeweicht und kann schon in kleinen Mengen eine Speise oder ein Gebäck intensiv gelb färben. Sein Aroma ist herbwarm und sehr überwältigend – daher sparsam einsetzen!

Unser Video aus der Küchenpraxis: [Safran und seine Verwendungsmöglichkeiten](#).

Und hier finden Sie Rezepte mit [Safran](#).